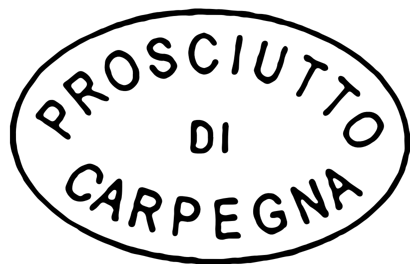
DIGITAL EDITION
DICEMBRE / GENNAIO 2020 · ANNO XXXIV · N. 275

Italia a Tavola

FOOD SERVICE · RISTORANTI · HOTEL · PIZZERIE · PASTICCERIE · BAR · TURISMO





PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP:
una tradizione ritrovata

PRODUZIONE
Il Disciplinare della DOP del **Prosciutto di Carpegna** è tra i più rigidi:

3 regioni (Lombardia, Emilia Romagna e Marche) le sole ammesse per l'origine delle materie prime

10 mesi l'età minima di macellazione del suino

13 mesi compiuti (14) la stagionatura minima richiesta

1 unico stabilimento produttivo.

ORIGINE
Il comune di Carpegna, situato all'interno del **Parco Naturale del Sasso Simone e Simoncello**, a 748 mt di altitudine sul mare, nella terra di mezzo tra Emilia Romagna, Marche e Toscana, è il territorio vocato alla produzione del Prosciutto di Carpegna DOP.
Il clima di questa zona, con la sua caratteristica umidità e aria salmastra e la tradizione nella lavorazione artigianale orgogliosamente tramandata dal Medioevo, donano l'inconfondibile aroma, tipico del Prosciutto di Carpegna DOP.

GUSTO
Il microclima **unico** unitamente alla speciale **stuccatura con sale marino e mix segreto di spezie**, donano al Prosciutto di Carpegna DOP un gusto delicato e fragrante, caratterizzato da un profumo penetrante dalle note aromatiche.

Dalla sorprendente sofficità, può essere consumato da solo, per degustarne a pieno il suo caratteristico sapore, ma può anche diventare il protagonista di ricette fantasiose.
Si sposa perfettamente con vini bianchi secchi, corposi, morbidi.

PSR MARCHE 2014-2020
Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI
Unione Europea
MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI
REGIONE MARCHE
FOODBRANDMARCHE

il direttore

Alberto Lupini



Il Gufo colora di verde la Michelin

C'è solo da aspettare che la guida dismetta il rosso e assuma una copertina verde. Essendo il partner più forte, è invece improbabile che sia il Gufo a diventare rosso. Entrambi in calo di consensi (il portale pure nella quotazione in Borsa), uno emblema di taroccamenti e condannato in mezza Europa, l'altro con un'autorevolezza ormai ridotta al lumicino, TripAdvisor e la guida Michelin hanno unito le forze (o le debolezze...) in una sorta di "santa alleanza" per condizionare il mercato della ristorazione.

Con un coup de théâtre che mette fine a qualunque discussione sul primato dei "liberi" commenti dei consumatori in rete (anche se falsi o scritti da chi non sa nemmeno come si cucina un uovo sodo) rispetto alle recensioni dei "critici" (più o meno esperti), Trip raggiunge l'obiettivo finale che si era posto da sempre: avere una piattaforma mondiale di prenotazioni con costi a carico dei ristoratori, obbligati dal "ricatto" di stare nella bacheca.

Il primo passo era stato affiancare a Trip un sito apparentemente di servizio, TheFork, che garantisce di fatto una "protezione" rispetto al Far West del portale madre, dove tutti possono sparare con la licenza di uccidere grazie all'anarchia di commenti a pagamento o tarocchi. E questo proponendolo come una cosa utile e necessaria: se stai su TheFork ci sono riguardi, se sei fuori non hai diritto a repliche o richieste di cancellazione dei commenti falsi. E non puoi nemmeno uscire da quel sistema...

Ma lo sputtanamento generale di TripAdvisor aveva reso sempre meno credibile lo strumento. Ecco allora l'accordo con la realtà che avrebbe dovuto essere il simbolo dell'anti-TripAdvisor per eccellenza: la "Rossa". Le recensioni della Michelin (14mila locali in tutto il mondo) saranno travasate pari pari su TripAdvisor. In soccorso del taroccatore americano dei giudizi sui locali, arriva dunque il francese che, nel bene o nel male, sulla carta aveva ancora una sorta di primato di autorevolezza. Altro che braccio di ferro fra Trump e Macron, con una sorta di nuovo patto di Ribbentrop e Molotov la reputazione dei ristoranti dipenderà in gran parte da cosa pubblicherà il Gufo. E pazienza se i ristoranti a 3 stelle risulteranno meno graditi di qualche kebab o paninoteca. Del resto la credibilità della Michelin si era già smarrita quando, a pagamento, aveva avviato sul suo sito online la promozione dei ristoranti. Attività oggi ceduta a TheFork, che ora può anche obbligare tutti i locali selezionati dalla Rossa, stellati o Bib gourmand che siano, a pagare per essere presenti nel sistema delle prenotazioni. Ma cosa succederà quando qualcuno di questi sarà pesantemente stroncato sul Gufo? La cosa più probabile sarà che questi commenti "magicamente" spariranno... alla faccia della libertà di espressione sulla rete. Provare per credere.

L'accordo fra la guida francese e TripAdvisor, il più famoso portale di recensioni online, spalanca ancor più le porte all'anarchia e ai falsi commenti, svuotando di significato il ruolo della critica gastronomica



Per i tuoi commenti cerca il codice 64271 su **www.italiaatavola.net**

In copertina



Nata nel 1959, Staff Ice System è un punto di riferimento nel mercato delle apparecchiature per il freddo, a cui dal 1984 ha affiancato la produzione di macchine per la gelateria, la pasticceria e la ristorazione

Sommario



Diffusione media mensile: 65.000 COPIE (STAMPA) 285.000 COPIE (DIGITALE)















CERCA GLI APPROFONDIMENTI SU WWW.ITALIAATAVOLA.NET

Questo simbolo in coda a un articolo indica che sul quotidiano online www.italiaatavola.net ci sono versioni più ampie del testo, approfondimenti o gallery fotografiche consultabili inserendo nel campo cerca per codice o parola chiave il numero che lo affianca.

Questo simbolo indica che c'è un video



GRAZIE
PER QUESTI 35 ANNI INSIEME.
VI ASPETTIAMO A **DICEMBRE**
NELLO SHOWROOM DI ZANICA
CON UNO **SCONTO** DEL **20%**
SUI PRODOTTI DEI SEGUENTI BRAND:











ROS® 35 ANNI
forniture alberghiere di qualità
1984 · 2019

www.ros.bergamo.it

Rocco Pozzulo

Presidente Nazionale Fic



Gli italiani tornano alla campagna

Mi è tornata in mente una vecchia canzone di Battisti degli anni '70, in cui si metteva in evidenza la vita dura e monotona del contadino di quei tempi. Era normale, in pieno boom economico e industriale, l'esodo dei giovani verso le città, verso lavori e vite più desiderabili. A distanza di anni, invece, la terra torna ad attrarre. Le ultime analisi evidenziano un aumento di produttività del settore agricolo con un boom di forza lavoro giovane. Un segnale positivo per la nostra economia.

Io, da semplice cuoco, incentiverei maggiormente l'intero settore, agevolando oltre agli ingressi di giovani nel settore agricolo, anche quelli nelle aree montane per le nostre piccole produzioni tipiche, frutto di tradizioni secolari, con incentivi di defiscalizzazione per coloro che continuano a investire nel settore agricolo e zootecnico. Tutto ciò creerebbe benefici per le nostre produzioni locali, meno importazioni dall'estero, calo della disoccupazione e, cosa non da poco viste le recenti emergenze, favorirebbe il presidio del territorio per prevenire, nei limiti del possibile, il dissesto idrogeologico.

Ma tutti devono fare la loro parte, dal singolo cittadino agli enti locali, sia privati che pubblici, fino alle istituzioni politiche. Come Federazione italiana cuochi già lo stiamo facendo da anni con il nostro silenzioso lavoro di tutti i giorni, acquistando italiano, attingendo alle produzioni di nicchia e a "km 0". Lo abbiamo sempre sostenuto e lo abbiamo ribadito di recente quando abbiamo sottoscritto un protocollo con il ministero delle Politiche agricole e quello degli Affari esteri per la 4ª Settimana della Cucina italiana nel mondo (dal 18 al 24 novembre 2019), dedicata quest'anno al tema "Educazione alimentare: la cultura del gusto". Noi sempre "in prima linea", dunque, contro la globalizzazione, nemica delle culture e delle più sane tradizioni, il tutto a beneficio del nostro futuro.

Concludo facendo riferimento a un passo di Tucidide (V secolo a.C.): «Bisogna conoscere il passato per capire il presente e orientare il futuro». I nostri nuovi contadini, giovani e laureati, che hanno abbracciato l'agricoltura "3.0" lo stanno già attuando e noi di Fic siamo al loro fianco.

Per i tuoi commenti cerca il codice **64289** su **www.italiaatavola.net**



Enrico Derflingher

Presidente Euro-Toques International e Italia





Cuochi ambasciatori del buono e del bello

Dalla solidarietà alla valorizzazione delle materie prime fino alla convivialità, per sentirci più uniti: le "mission" di Euro-Toques non rimangono solo parole, rivivono negli incontri organizzati durante l'anno

Per i tuoi commenti cerca il codice **64310** su **www.italiaatavola.net**

Per noi, come associazione, è importante portare avanti quei valori che ci caratterizzano fin dalla nostra fondazione. Tra questi, la solidarietà: Euro-Toques nasce, tra le altre cose, con l'intenzione di dare una mano, mediante la cucina, a chi è meno fortunato. Un obiettivo importante per noi: l'abbiamo recentemente dimostrato alla serata organizzata per raccogliere fondi per la ristrutturazione dell'oratorio di Lecco. Quasi tutto il nostro consiglio direttivo era presente in cucina; una grande affluenza di pubblico e fondi raccolti superiori alle aspettative hanno dimostrato come l'alta cucina possa fare qualcosa per i meno fortunati. Queste tipologie di eventi non si limitano al periodo delle feste, ma proseguiranno con l'inizio dell'anno nuovo.

Altro valore imprescindibile per Euro-Toques è la valorizzazione delle eccellenze dei territori. Ruota proprio attorno a questa "mission" la serata organizzata all'Agriturismo Il Ronco, casa della nostra associata Maria Ida Anghileri, con lo scopo di dare visibilità alla castagna del Lario e, conseguentemente, alla castagna stessa. Un prodotto che troppo spesso viene utilizzato come semplice complemento, in piccole dosi o come guarnizione al piatto: noi ne abbiamo esaltato la qualità e la tipicità rendendola protagonista nel piatto, elemento principale della portata. Anche questa serata è stata un successo, verrà riproposta già in primavera.

Ultimo, non tanto un valore, ma un dato di fatto: Euro-Toques non è solo un'associazione di cuochi, è anche una squadra, una grande famiglia. Ecco perché in occasione del Natale, il 16 dicembre, abbiamo brindato insieme, associati e partner, con la sola voglia di trovarci, stare insieme, vivere un momento di essenziale convivialità. L'intenzione, dall'anno prossimo in poi, è portare questo "brindisi" in tutte le regioni d'Italia, anno dopo anno, per dare più risalto ai territori tutti, per far sentire tutti gli associati parte integrante e attiva di questa nostra squadra.



Marco Reitano
Presidente Noi di Sala



Festività, istruzioni per l'uso

Durante le festività di fine anno le città si riempiono di colori, di luci. Folle di curiosi invadono le strade, per ammirare le decorazioni delle vie principali, le vetrine illuminate, tutti alla ricerca del regalo perfetto. Tanti anche i turisti che ricercano esperienze uniche durante il viaggio, attrazioni, luoghi dove poter gustare le specialità locali. È tempo per noi, quindi, di tirar fuori tutta la creatività arricchendo i nostri locali con offerte ed esperienze enogastronomiche attraenti.

Dagli allestimenti alla musica di sottofondo passando per le decorazioni a tavola, nel nostro ristorante tutto deve trasmettere il calore, la gioia e la convivialità del periodo di festa. I dettagli fanno la differenza

Di certo il menu riveste una grande importanza, deve essere evocativo delle festività e deve includere i piatti e dolci tipici in forma classica o rivisitata; ma è altrettanto importante saper creare la giusta atmosfera che renderà unica l'esperienza. Chi decide di passare una festa come il Natale o il Capodanno nei nostri ristoranti, di certo vuole ritrovare quell'atmosfera conviviale che ricorda la casa, la famiglia, l'amicizia: sicuramente l'aspettativa è di trascorrere momenti che possano lasciare ricordi durevoli, indelebili.

Ovviamente ogni giorno "coccoliamo" i nostri ospiti, mettiamo sempre il massimo dell'impegno e del sacrificio nell'accoglierli e soddisfare le loro esigenze. In questi giorni, però, dobbiamo ancora di più far sentire ogni ospite "unico", con un'accoglienza calorosa come quella di casa e nell'ottica/opportunità di una fidelizzazione che diventa emozionale.

Il servizio a tavola deve essere curato, sì, ma sempre ricercando l'eccezionalità dei piccoli dettagli. La maggior parte delle volte sono i clienti abituali a prenotare per le festività natalizie: ci cercano per la fiducia che ripongono nel nostro ristorante e perché è ancora vivo il ricordo delle precedenti occasioni passate con noi. Quindi l'attenzione va tutta verso la scenografia: come in una serie tv, l'aspettativa del cliente sarà stimolata dalla voglia di vedere "una puntata nuova", che però sia sempre in grado di emozionare come la puntata precedente.

Il servizio a tavola dovrà essere più ricco e abbondante: vanno previsti colorati cocktail di benvenuto e ben vengano tutte quelle portate ultimate in sala con una buona componente di spettacolo. E poi le decorazioni: vanno decise per tempo, pensate in relazione al tema natalizio, estrose e mai uguali all'anno precedente. Da non dimenticare poi che in queste circostanze il cliente si aspetta una nostra partecipazione e coinvolgimento emotivo all'evento: mangeremo il panettone con lui e lo trascineremo danzando e festeggiando alla mezzanotte del capodanno!

Marco Reitano

Per i tuoi commenti
cerca il codice **64298** su **www.italiaatavola.net**



Giacomo Rubini

Vicepresidente vicario Amira



L'ospite è sacro Ma a tutto c'è un limite...



È mattina presto, un rilassante e ovattato silenzio regna in sala. Tutto è pronto, si aprono le porte per accogliere i primi ospiti. Il servizio ha inizio. L'ospite si avvicina al buffet con il vassoio riempendolo di vivande, per poi accomodarsi al tavolo. Finito di consumare l'abbondante contenuto, dopo aver bevuto quantità di cappuccini e bevande varie, si rialza per tornare al buffet e prendere altre vivande. Lontani i tempi in cui le "piccole colazioni" venivano servite e comprendevano pane, burro, marmellate, fette biscottate, croissant, succo di frutta... In un operatore di sala nasce il sospetto: può arrivare una persona a mangiare così tanto e di mattina presto?

Negli ultimi tempi, dal confronto con molti colleghi, è emerso un "imbarazzante problema" relativo al servizio breakfast che riguarda tutti, in particolar modo in grandi strutture dove gli ospiti sono numerosi

A questo punto si iniziano ad intravedere le scene più eclatanti: farcitura dei panini con prosciutto e quant'altro, croissant, yogurt, frutta e tea-bags. Come farli entrare nella borsa o nello zaino? Così inizia il magico percorso del far scivolare tutto nella borsa senza essere visti.

Il colpo d'occhio in un cameriere è innato, e notando tutto ciò informa i superiori. Il responsabile di sala, con la dovuta cautela, interviene nei confronti dell'ospite spiegando che i cibi vengono consumati a tavola e non asportati. Imbarazzato, l'ospite di solito lascia il contenuto covando però del risentimento che in molti casi viene esternato tramite le famigerate "recensioni negative".

Voglio precisare che l'ospite è sacro, tuttavia noi fautori dell'accoglienza abbiamo il dovere di far rispettare certe regole, sia nei confronti dei nostri titolari sia nel rispetto dei clienti "modello" (fortunatamente ce ne sono ancora molti) che assistono a certe sconcertanti situazioni e ce lo fanno notare, ritenendole fuori luogo e poco rispettose. Queste "scene" mettono in imbarazzo e mortificano tutti, inutile negarlo. Dunque è lecito chiedersi: quanto credito bisogna dare alle critiche divulgate sul web? Per quanto possa sembrare antiquato, io sono dell'idea che le "recensioni" lascino il tempo che trovano e non possano essere considerate del tutto attendibili. Bisogna provare di persona prima di poter giudicare. Solo così noi operatori non usciamo sconfitti da certe imbarazzanti e incresciose situazioni.

Giacomo Rubini

Per i tuoi commenti cerca il codice **63352** su **www.italiaatavola.net**



Alessandro D'Andrea

Presidente Associazione Direttori d'Albergo



Diamo più valore al tempo

Il Natale è un momento speciale dell'anno e, che si decida di trascorrerlo sulla neve, in città o in un paese caldo, ci si aspetta sempre di trovare un'accoglienza all'altezza



Già da qualche settimana i negozi nelle nostre città hanno vestito gli addobbi natalizi, con un certo anticipo rispetto al passato. Sarà sintomo del nostro continuo correre, inseguendo quel tempo che non riusciremo mai ad afferrare? Il Natale per alcuni è gioia ma per altri è malinconia, consumismo sfrenato o riflessione, e il compito di chi lavora nel nostro settore è di essere il teatro accogliente e caloroso della festa di ciascuno. Noi siamo pronti.

E questo anche se noi operatori passeremo la festa dedicandoci agli altri e non in famiglia, alla quale potremo dedicare il tempo (spesso poco) in cui non siamo al lavoro. Ma chi, come me e come sicuramente tanti di voi, ama il proprio lavoro lo farà comunque con gioia. A breve, poi, daremo il via alle nostre "feste degli auguri", incontrandoci e ritrovandoci fra colleghi (quelli più vicini, quasi "di famiglia", e quelli che come alcuni parenti vediamo solo nelle grandi occasioni). Ai festeggiamenti, insieme forse a un chilo in più, seguiranno poi le riflessioni e i bilanci che la fine di ogni anno porta con sé, oltre agli immancabili buoni propositi per l'anno che verrà.

Ma visto che anticipiamo tutto, tanto che il Natale è iniziato a novembre, anticipiamo anche un buon proposito per la prossima festa: così come ci siamo preparati a rendere speciale il tempo dei nostri ospiti/clienti, ricordiamo di ritagliarci un momento con i nostri affetti più cari. Un momento più lento, senza correre dietro a nulla, perché la nostra meta l'avremo già lì. Il regalo più bello (quel "lusso" che non si ottiene attraverso il denaro) sono le emozioni, i momenti unici che viviamo.

E impegniamoci ad essere sempre rispettosi verso gli altri, anche nei momenti di confronto o "scontro" professionale, privato, associativo. Non perdiamo mai di vista i valori fondanti dell'educazione civica che sono e devono essere alla base di ogni rapporto umano, sempre e comunque. Felici festività a tutti noi!

Per i tuoi commenti cerca il codice **64275** su **www.italiaatavola.net**

EUROPEAN HOTEL MANAGERS ASSOCIATION

Ezio Indiani

Presidente European Hotel Managers Association



La calma è la virtù dei forti



> I problemi che si creano quando si agisce d'impulso possono essere incredibilmente dannosi per la persona che li esterna e anche per l'organizzazione o l'azienda che rappresenta

Trattieni la tua rabbia per un momento e risparmierai mille giorni di problemi: è un proverbio cinese che calza alla perfezione. I problemi che si creano quando si agisce d'impulso, senza riflettere, possono essere incredibilmente dannosi per la persona che li esterna e anche per l'organizzazione o l'azienda che rappresenta. Perdere la calma non aiuta a creare una carriera di successo. La capacità di lavorare e prendere decisioni con la giusta calma in situazioni di stress è uno dei requisiti più importanti per la maggior parte dei lavori manageriali di oggi.

Alcuni manager dicono o fanno cose inappropriate quando perdono la calma. Dicono la prima cosa che gli passa per la testa e spesso questo crea problemi. La capacita di "contare fino a 10 prima di rispondere" è spesso la soluzione migliore. Se rifletti un momento ti verranno in mente altre due o tre possibilità di risposta, quasi sicuramente più appropriate della prima. Se rifletti prima di rispondere, anche il tuo nervosismo calerà e riguadagnerai la tua calma per prendere la decisione più saggia.

Prendere decisioni quando si è emotivamente coinvolti è spesso sbagliato. Imparare a creare diversivi per guadagnare tempo e poter rispondere con più serenità dopo avere riflettuto un minuto ("aspetta un secondo... prima prendiamoci un caffè... scusa debbo andare in bagno...") è una tecnica che ognuno di noi dovrebbe apprendere ed applicare.

A volte ci si arrabbia perché i collaboratori ci hanno deluso su una determinata attività. Se diventiamo ostili, particolarmente arrabbiati, sarcastici o vendicativi, ci possiamo momentaneamente sentire forti e soddisfatti del nostro operato, ma in seguito ne pagheremo le conseguenze. Sul lavoro a volte ci arrabbiamo quando veniamo attaccati sul piano personale: dobbiamo essere capaci di evitare il contrattacco e spostare l'attenzione sul problema, magari chiedendo che cosa farebbe il nostro interlocutore se fosse al nostro posto. La calma è la virtù dei forti, oggi più che mai!

Per i tuoi commenti cerca il codice **64236** su **www.italiaatavola.net**



Ernesto Molteni
Presidente Abi Professional





I paradossi della mixologia

Stiamo vivendo nell'epoca dell'innovazione del bere miscelato. In tutti i cocktail bar del mondo ormai vanno di moda proposte di drink creati ad arte con ingredienti originali preparati utilizzando tecniche culinarie e attrezzature innovative che sfruttano leggi chimico-fisiche per ottenere un determinato sapore e profumo. I barman preparano nitro infusioni rapide, liquori, vermouth e sciroppi home-made, bitter e tinture, cibi solidi infusi sottovuoto, chiarificazioni, milk/egg/fat washing e tanto altro. Tali proposte rappresentano l'offerta del locale e non sono replicabili, costringendo così la clientela a tornare in quel luogo per rivivere le stesse emozioni.

È un mondo affascinante, ma ci domandiamo: fino a che punto può essere utile questa forma di marketing? E fino a che punto può essere utile credere nella formula dei cocktail non replicabili? Oltretutto in questo modo di fare bartending viene valutata sì la creatività, ma non la capacità di esecuzione di un drink conosciuto come sempre succede nei classici cocktail bar. Dove sta quindi l'arte del barman?

Recentemente visitando i migliori "speakeasy bar" nel mondo, a partire da Londra, dove è nata la moda, abbiamo potuto constatare che spesso c'è una tendenza esagerata di tutti questi fattori, che supera i canoni della classica degustazione organolettica. Molte volte, seppur colpiti dal fascino del cocktail, difficilmente si arriva a berne più di uno. Quasi 200 anni di storia classica insegnano invece che bisogna usare tecniche e tecnologie solo quando servono a migliorare il sapore del drink, che bisogna fare un drink fantastico con meno ingredienti e operazioni possibile e pensare al drink come a un successo se il cliente ne ordina un altro.

Il nostro è un settore in continua crescita e cambiamento, peccato che le mode e le leggi del marketing abbiano esasperato le idee senza seguire un percorso di studio e di apprendimento anche esperienziale. La moderna mixologia è una vera e propria scienza che ci ha permesso in molti casi di migliorare i nostri preparati, ma non deve offuscare l'arte, il gusto e l'accoglienza. Negli ultimi mesi, proprio a Londra, questa tendenza si sta attenuando e ciò potrebbe essere un chiaro messaggio per quelle realtà che stanno nascendo adesso in altri contesti, mentre nei bar degli hotel a 5 stelle si dà spazio all'innovazione ma viene mantenuta ad alti livelli anche la miscelazione classica insieme alla cultura e all'accoglienza professionale.

Nei cocktail bar di tutto il mondo ormai si servono drink creati ad arte con ingredienti originali, preparati con tecniche all'avanguardia. Il rischio è quello di dimenticare le basi del bere miscelato.

Per i tuoi commenti cerca il codice **64241** su **www.italiaatavola.net**







12° Premio Italia a Tavola

PERSONAGGIO DELL'ANNO DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'ACCOGLIENZA

#PREMIOIAT

NUOVI CANDIDATI VOTAZIONI IN 3 TURNI

È giunto alla 12ª edizione il sondaggio online "Personaggio dell'anno dell'enogastronomia e dell'accoglienza" (**#premioiat**). Un'iniziativa che nel corso degli anni ha consolidato la sua immagine come un gioco che non vuole creare antagonismi o stilare classifiche di merito, ma coinvolgere i professionisti rafforzando lo spirito di squadra, puntando i riflettori su un settore portante per l'economia nazionale.

La scorsa edizione si è chiusa attribuendo il titolo di Personaggi dell'anno 2018 a Silvia Baracchi (categoria Cuochi), Giovanni Santarpia (Pizzaioli), Vetulio Bondi (Pasticceri), Antonello Magistà (Sala e Hotel), Alex Siliberto (Barman) e Federico Quaranta (Opinion leader). A dimostrazione del crescente interesse del pubblico votante nel sostenere i candidati, il primo turno si è chiuso con 173.557 votanti, il secondo con oltre 230mila, mentre il terzo ha raggiunto addirittura quota 295mila, avvicinandosi quasi in sole tre settimane al record raggiunto nell'edizione precedente (2017) di 313mila votanti, cifra che però è stata raggiunta in ben 8 settimane (tutta la durata del sondaggio).

Confermate quest'anno le 6 categorie a cui il pubblico ormai si è affezionato, ciascuna con 36 candidati, per un totale di 216 nomi: Cuochi, Pizzaioli, Pasticceri, Sala e


SALA E HOTEL


BARMAN


OPINION LEADER

Hotel, Barman, Opinion leader. Ogni categoria rappresenta un preciso ambito professionale che fa parte di un settore ampio e sfaccettato come quello dell'accoglienza, dell'enogastronomia e della ristorazione. I candidati, anche attraverso la loro popolarità, sono coloro che ogni giorno si impegnano a valorizzare il comparto e il pubblico è chiamato ora a scegliere chi sono i preferiti.

Aperte domenica 15 dicembre le votazioni per la nuova edizione del sondaggio più atteso del settore, che si concluderà il 16 febbraio 2020. Tre i turni di voto, a eliminazione progressiva dei candidati, ciascuno della durata di 3 settimane. Sei le categorie, con 36 candidati per ciascuna. Numerosi i volti nuovi

Il meccanismo di voto è quello inaugurato nella scorsa edizione: il sondaggio si sviluppa in tre turni a eliminazione progressiva, ciascuno della durata di 3 settimane, con i voti dei candidati che si azzerano all'inizio di ogni fase. Il pubblico può quindi esprimere le sue preferenze per tre volte, una in ogni turno di voto. Un modo, questo, per consolidare gradualmente il consenso attorno ai più votati ma anche per mantenere alto il coinvolgimento del pubblico, tenendo vivo quel dialogo di confronto che sempre si crea nelle settimane del sondaggio. Le votazioni hanno così più valore e i candidati sanno di doversi attivare fin da subito per invitare al voto, per non rischiare di restare esclusi al termine del primo e del secondo turno. Grazie a questo sistema di voto, e assecondando le numerose richieste del pubblico, figurano tra i candidati in gara anche alcuni ex vincitori delle edizioni precedenti che ancora oggi si distinguono per l'impegno professionale e per una intensa attività sui canali social.

Come sempre, sul quotidiano online **www.italiaatavola.net** in homepage si trova il link per votare. Si può inoltre seguire in tempo reale l'andamento delle votazioni.

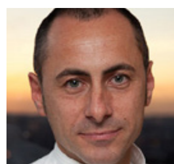
I tre turni di voto

Le fasi del sondaggio dureranno 3 settimane ciascuna e saranno ripartite in questo modo:

- **1° turno** (36 candidati per categoria) dalle 00.00 del 15 dicembre 2019 alle 24.00 del 5 gennaio 2020;
- **2° turno** (12 candidati per categoria) dalle 12.00 del 6 gennaio alle 24.00 del 26 gennaio;
- **3° turno** (6 candidati per categoria) dalle 12.00 del 27 gennaio alle 24.00 del 16 febbraio.

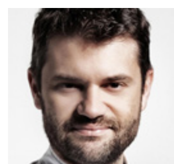
In tutti e tre i turni il voto si effettua esprimendo da 1 a 3 preferenze in almeno una delle 6 categorie di candidati. Ogni utente può quindi votare fino a 18 candidati in ciascuno dei 3 turni. Si può votare una sola volta per turno. Operazioni di voto scorrette saranno individuate e non influiranno sul regolare svolgimento delle votazioni (usando più di una volta lo stesso IP, il voto sarà automaticamente invalidato). Indipendentemente dal numero di preferenze espresse (da 1 a 18), ogni votante sarà conteggiato una sola volta per turno. cod 63862

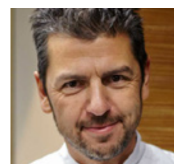
CUOCHI

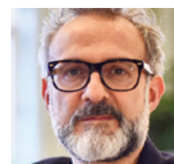

Francesco Apreda
Idylio By Francesco Apreda (Roma)


Silvia Baracchi
Il Falconiere (Cortona)

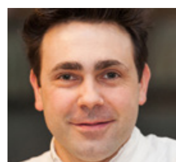

Bruno Barbieri
Fourghetti (Bologna)
MasterChef


Enrico Bartolini
Enrico Bartolini Mudec
(Milano)


Andrea Berton
Ristorante Berton
(Milano)


Massimo Bottura
Osteria Francescana
(Modena)


Riccardo Camaini
Lido 84
(Gardone Riviera)


Daniel Canzian
Ristorante Daniel
(Milano)

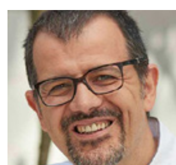

Moreno Cedroni
Madonnina
del Pescatore
(Senigallia)

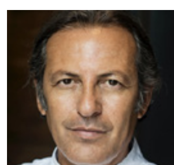

Carlo Cracco
Ristorante Cracco
(Milano)


Pino Cuttaia
Ristorante La Madia
(Licata)


Gennaro Esposito
La Torre del Saracino
(Vico Equense)


Paolo Griffa
Petit Royal
del Grand Hotel Royal
(Courmayeur)


Antonio Guida
Seta by Antonio Guida
Mandarin Oriental
(Milano)

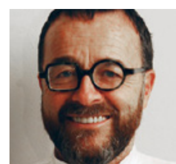

Filippo La Mantia
Filippo La Mantia Oste
e cuoco (Milano)

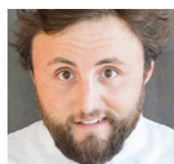

Antonio e Vincenzo Lebano
Terrazza Gallia (Milano)

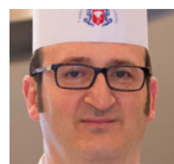

Pietro Leemann
Joia
(Milano)


Luca Marchini
L'Erba del Re
(Modena)

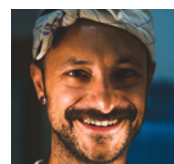

Rosanna Marziale
Le Colonne Marziale
(Caserta)


Giancarlo Morelli
Pomiroeu (Seregno)


Luca Natalini
Autem
(Langhirano)

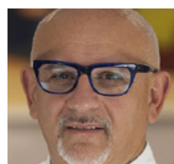

Rocco Pozzulo
Presidente Fic
Federazione italiana
cuochi


Niko Romito
Reale - Casadonna
(Castel di Sangro)


Diego Rossi
Trippa Trattoria
(Milano)


Angelo Sabatelli
Ristorante
Angelo Sabatelli
(Putignano)

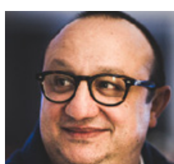

Marco Sacco
Piccolo Lago
(Verbania)

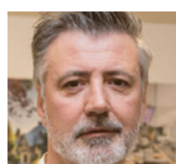

Claudio Sadler
Sadler
(Milano)

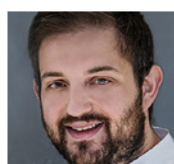

Filippo Saporito
Presidente Jre
La Leggenda dei Frati
(Firenze)

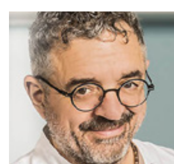

Davide Scabin
Combal.Zero
(Rivoli)


Tano Simonato
Tano passami l'olio
(Milano)


Ciccio Sultano
Duomo
(Ragusa)


Gianni Tarabini
La Preséf
(Mantello)


Cristoforo Trapani
La Magnolia Hotel
Byron (Forte Dei Marmi)


Mauro Uliassi
Ristorante Uliassi
(Senigallia)


Viviana Varese
Viva
(Milano)


Ilario Vinciguerra
Ilario Vinciguerra
Restaurant (Gallarate)

La pizza è un'arte che nasce dal cuore.



LA TUA PIZZA DAL CUORE ITALIANO

La pizza è un'eccellenza che non accetta compromessi.
Per questo, la gamma **Cirio Alta Cucina** mette a tua disposizione il gusto verace del **pomodoro 100% italiano**, dall'elevata qualità, praticità e resa. Scegli tra il sapore intenso di **Cuor di Pomodoro**, la cremosa dolcezza di **Cuor di Pelato** e la fresca corposità di **Polpadoro**, per offrire ai tuoi ospiti una **pizza a regola d'arte**.



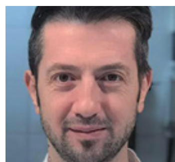


cirioaltacucina.it

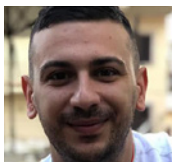
PIZZAIOLI



Matteo Aloe
Berberè
(Bologna)



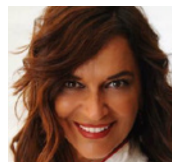
Beniamino Bilali
Pummà
(Milano)



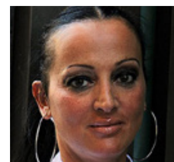
Corrado Bombaci
Villa Zuccaro Pizzeria
(Taormina)



Gabriele Bonci
Pizzarium
(Roma)



Marzia Buzzanca
Hofstätter Garten
(Termeno)



Maria Cacialli
La Figlia del Presidente
(Napoli)



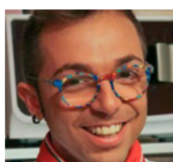
Pierino Cardonia
L'Oro di Napoli
(Montecorvino Rovella)



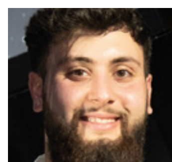
Davide Civitiello
Rossopomodoro



Enzo Coccia
Pizzeria La Notizia
(Napoli)



Michele Di Giglio
Peperon Risto Pub
(Gravina in Puglia)



Nicola Falanga
Haccademia (Terzigno)
#PizzAward2019



Andrea Godi
400 Gradi
(Lecce)



Gianfranco Iervolino
Pizzeria 450 Gradi
(Pomigliano D'Arco)



Teresa Iorio
Le Figlie di Iorio
(Napoli)



Salvatore Lioniello
Pizzeria Da Lioniello
(Succivo)



Francesco Martucci
I Masanielli
(Caserta)



Jacopo Mercuro e Mirko Rizzo
180g Pizzeria Romana
(Roma)



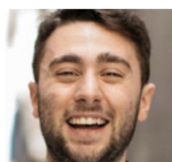
Stefano Miozzo
Al Borgo 1964
(Cerea)



Graziano Monogrammi
La Divina Pizza
(Firenze)



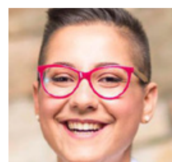
Gennaro Nasti
Bijou
(Parigi)



Ciro Oliva
Concettina ai Tre Santi
(Napoli)



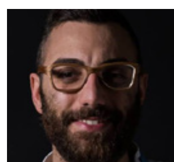
Simone Padoan
I Tigli
(San Bonifacio)



Sara Palmieri
10 Diego Vitagliano
(Napoli)



Renato Pancini
Pizzeria Al Fogher
(Arezzo)



Antonio Pappalardo
La Cascina dei Sapori
(Rezzato)



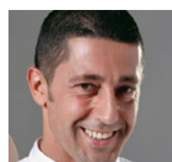
Luciano Passeri
Foconè
(Sambuceto)



Franco Pepe
Pizzeria Pepe in Grani
(Caiazzo)



Patrick Ricci
Terra Grani Esplorazioni
(San Mauro Torinese)



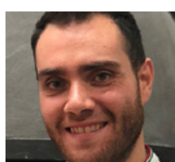
Ciro Salvo
Pizzeria 50 Kalò
(Napoli)



Francesco e Salvatore Salvo
Pizzeria Salvo
(S. Giorgio a Cremano)



Giovanni Santarpia
Pizzeria Giovanni Santarpia (Firenze)



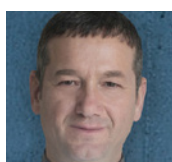
Lorenzo Sirabella
Dry Milano
(Milano)



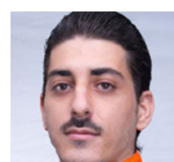
Gino Sorbillo
Pizzeria Gino Sorbillo
(Napoli)



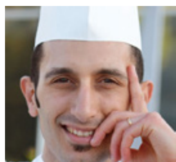
Antonio Troncone
Fresco Caracciolo
(Roma)



Giuseppe Vesi
Pizza Gourmet
(Napoli)



Giuseppe Vitiello
La Loggetta
(Caserta)



Giuseppe Amato
La Pergola
(Roma)



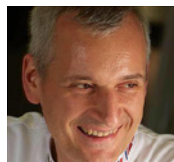
Federico Anzellotti
Presidente Conpait
Confederazione
pasticceri italiani



Corrado Assenza
Caffè Sicilia
(Noto)



Andrea Besuschio
Pasticceria Besuschio
1845 (Abbiategrasso)



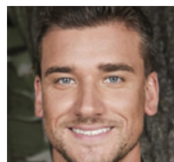
Luigi Biasetto
Pasticceria Biasetto
(Padova)



Vetulio Bondi
I Gelati del Bondi
(Firenze)



Sebastiano Caridi
Pasticceria Sebastiano
Caridi (Faenza)



Damiano Carrara
Carrara Pastries
(Los Angeles)



Massimo Chierico
Pasticceria Massimo
Chierico
(Roma)



Alessandro Comaschi
Pastry culinary advisor
Debic



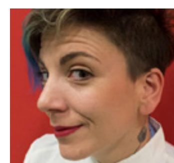
Mattia Cortinovis
Pasticceria Cortinovis
(Ranica)



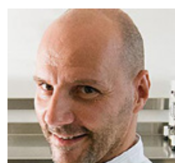
Diego Crosara
Consulente
e formatore



Sal De Riso
Pasticceria
Sal De Riso
(Minori)



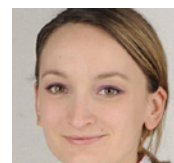
Ida Di Biaggio
Gelateria Cioccolateria
Novecento
(Pescara)



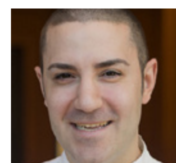
Leonardo Di Carlo
Pastry Concept
(Conegliano)



Gino Fabbri
Gino Fabbri Pasticcere
(Bologna)
Presidente AMPI



Giada Farina
Le Torte di Giada
(Brescia)



Fabrizio Fiorani
Bvlgari Ristorante
Luca Fantin
(Tokyo)



Fabiola Frisa
Pasticceria Franco
(Penne)



Gianluca Fusto
Gianluca Fusto
Consulting



Fabrizio Galla
Pasticceria
Fabrizio Galla
(San Sebastiano Da Po)



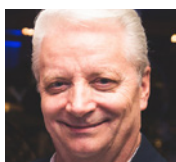
Dario Loison
Loison Pasticceri
dal 1938 (Costabissara)



Luca Mannori
Pasticceria Mannori
(Prato)



Pasquale Marigliano
Pasquale Marigliano
(Nola)



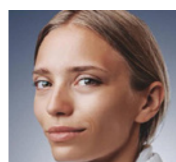
Iginio Massari
Pasticceria Veneto
(Brescia)



Antonio Montalto
Technical advisor
patisserie
Puratos Italia



Luca Montersino
L'Accademia di Luca
Montersino (Alba)



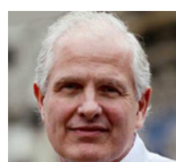
Isabella Potì
Bros' Restaurant
(Lecce)



Fabrizio Racca
Fabrizio Racca Dessert
(Torino)



Roberto Rinaldini
Rinaldini Pastry
(Rimini)



Paolo Sacchetti
Pasticceria Caffè
Nuovo Mondo (Prato)



Maurizio Santin
Pasticceria De Vivo
(Napoli)



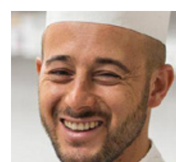
Sabatino Sirica
Pasticceria Sirica
(San Giorgio a Cremano)



Francesca Speranza
Sugar Artist



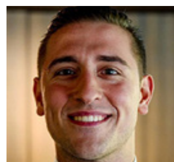
Matteo Stucchi
I dolci di Gulliver
(Monza)

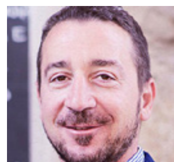


Felice Venanzi
Pasticceria Grué
(Roma)

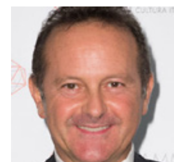

Roberto Anesi
Sommelier
Ristorante El Pael
(Canazei)


Vanni Berna
Sommelier
Le cantine dei dogi
(Mirano)

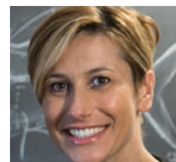

Gabriele Bianchi
Maitre
Villa Crespi
(Orta San Giulio)


Luca Boccoli
Sommelier
Selezioni Boccoli
(Roma)


Silvia Brunello
Sommelier
Quercus
(Bassano del Grappa)


Francesco Cerea
Coordinatore eventi
Da Vittorio (Brusaporto)


Paolo Ciaramitaro
Operational general
manager **Miramare
The Palace** (Sanremo)

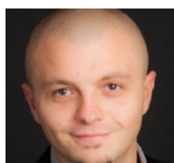

Gabriella Cicero
Maitre
Duomo
(Ragusa)

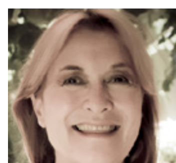

Sandra Ciciriello
Maitre sommelier
142 Restaurant
(Milano)

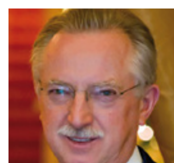

Francesco Cioria
Sommelier
San Domenico
(Imola)

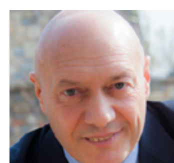

Giuseppe Cupertino
Wine manager
Borgo Egnazia
(Savelletri)

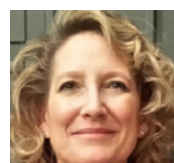

Livio Del Chiaro
Sommelier e titolare
La Divina Enoteca
(Firenze)

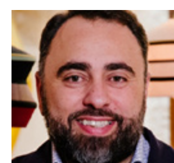

Vincenzo Donatiello
Sommelier
Piazza Duomo
(Alba)

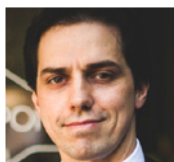

Livia Iaccarino
Direttore
Don Alfonso 1890
(Sant'Agata dei Due Golfi)


Ezio Indiani
Presidente Italia EHMA
General manager
Principe di Savoia
(Milano)


Vito Intini
Sommelier Presidente
Onav

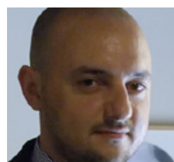

Gigliola Lombardi
Direttore
Starhotels Echo, Anderson, Ritz

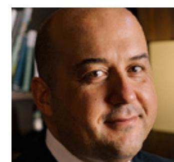

Antonello Magistà
Sommelier e titolare
Pashà
(Conversano)


Oscar Mazzoleni
Sommelier e titolare
Al Carroponte
(Bergamo)


Walter Meccia
Sommelier
Il Palagio
(Firenze)


Irina Mihailenko
Consulente e project
manager **Sparkling Life**
e **Tooscans.it**

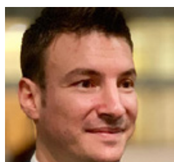

Beppe Palmieri
Maitre
Osteria Francescana
(Modena)

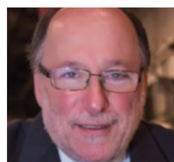

Alessandro Pipero
Sommelier e titolare
Pipero Roma
(Roma)


Paolo Porfidio
Sommelier
Terrazza Gallia
(Milano)

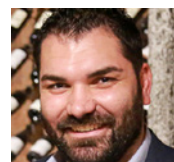

Ramona Ragaini
Sommelier
Ristorante Andreina
(Loreto)


Marco Reitano
Presidente
Noi di Sala
Sommelier
La Pergola (Roma)

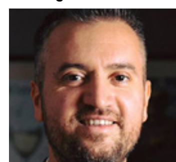

Antonio Riontino
Direttore di sala
Canneto Beach 2
(Margherita di Savoia)

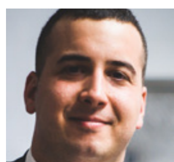

Massimo Rossi
Sommelier **Belvedere**
(Monte San Savino)

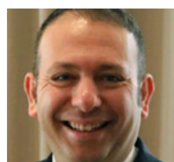

Alessandro Scorsone
Gran maestro
di cerimonie
Palazzo Chigi (Roma)

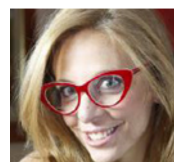

Alberto Tasinato
Sommelier e titolare
L'Alchimia Ristorante & Lounge (Milano)

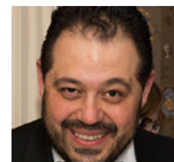

Eros Teboni
Sommelier
Feuerstein
(Brennero)


Valentino Tesi
Miglior sommelier AIS 2019

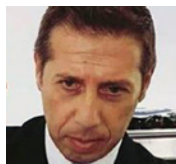

Pascal Tinari
Sommelier
Ristorante Villa Maiella
(Guardiagrele)

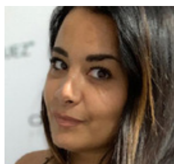

Nicola Ultimo
Food & Beverage
Manager **Park Hyatt Milan** (Milano)


Adua Villa
Sommelier
e scrittrice


Luca Vissani
Restaurant manager
Casa Vissani
(Baschi)

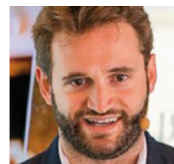

Flavio Angiolillo
Mag Cafè
(Milano)

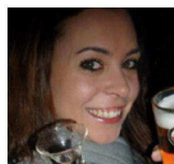

Daniele Antinoro
Nuovo ritrovo Remigio
(Vulcano)


Patrizia Bevilacqua
Local brand manager
Bevande Futuriste

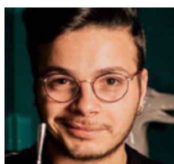

Renzo Bussi
Bartender Consultant


Ruggiero Carella
Café Réal
(Barletta)


Tommaso Cecca
Camparino
in Galleria
(Milano)


Debora Cicero
Cabau S'Argamassa
Villas
(Ibiza)

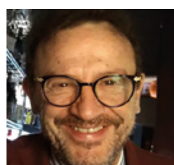

Irene Deiara
Dinus Cocktail Wine Bar
(Arnad)


Sossio Del Prete
Cocktail bar Shub
(Sorrento)


Marvin Dondossola
Diageo

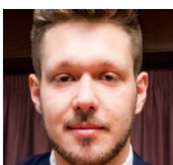

Francesco Drago
Riva Club Bari
(Bari)


Flavio Esposito
Bespoke Distillery


Ezio Falconi
Arimo American
Champagne Bar
(Treviglio)


Cinzia Ferro
Estremadura Cafè
(Verbania)

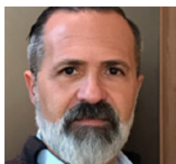

Michele Ferruccio
Rude Centocelle
(Roma)


Erwan Garofano
Sol Levante Club
(Cavi di Lavagna)

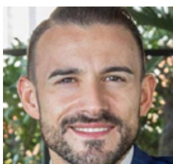

Yuri Gelmini
Surfer's Garden
(Milano)

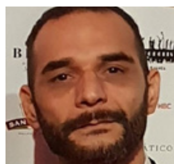

Gian Nicola Libardi
Tatikakeya
(Calceranica al lago)


Thomas Martini
Harry's Bar
(Firenze)


Alessandro Melis
Pandenus
(Milano)


Marina Milan
RememBeer brew pub
& more (Pinerolo)


Guglielmo Miriello
Ceresio 7 Pools
& Restaurant
(Milano)


Joy Napolitano
The Barber Shop
(Roma)


Christian Olivari
Gentlemen's Cafè
(Arluno)

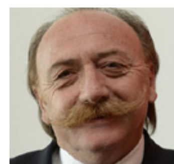

Mattia Pastori
Non solo Cocktails


Rama Redzepi
Grand Hotel Fasano
(Salò)


Salvatore Romano
Barz8
(Torino)

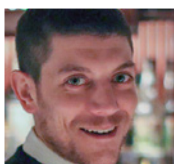

Erica Rossi
Osteria ai Trani
(Rovigo)


Nicola Ruggiero
Katiuscia People
and Drink (Giovinazzo)

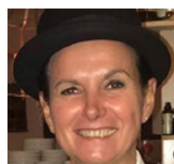

Emilio Sabbatini
Formatore
e consulente
settore bar

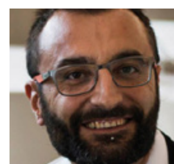

Salvatore Scamardella
Piazza Vanvitelli
(Castellammare di Stabia)


Alex Siliberto
Pasticceria San Carlo
(Milano)


Gabriele Tammaro
Octavius Bar
(Milano)


Um Paul
Campione Milano Latte
Art Challenge 2019


Vanessa Veronese
Cappa Cafè (Verona)

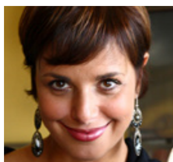

Andrea Villa
M 10 Café
(Lesmo)



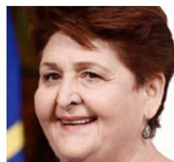
Alice Agnelli
Blogger
A Gipsy in the Kitchen



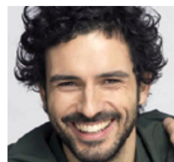
Nicolò Balini
Fotografo e videomaker
Humansafari



Francesca Barberini
Conduttrice
Cuochi e dintorni
(Alice Tv)



Teresa Bellanova
Ministro delle Politiche agricole



Marco Bianchi
Conduttore
Il Gusto della Felicità
(Food Network)



Valentina Boccia
Food blogger
Ho voglia di dolce



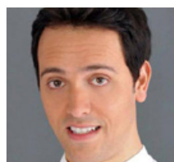
Alessandro Borghese
Conduttore
4 Ristoranti
(Sky Uno)



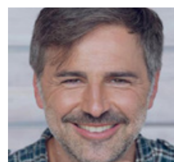
Gian Marco Centinaio
già Ministro
delle Politiche agricole e del Turismo



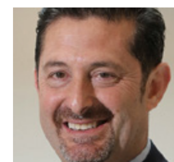
Valeria Ciccotti
Food blogger
Vale Cucina e Fantasia



Alessandro Circiello
Cuoco in programmi Rai
Dirigente Fic



Beppe Convertini
Conduttore
Linea Verde (Rai1)



Aldo Cursano
Vice presidente vicario nazionale **Fipe**



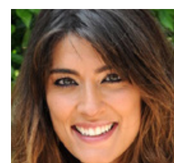
Nerina Di Nunzio
Direttrice IED Roma
e fondatrice
Food Confidential



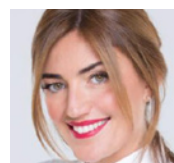
Roberta Garibaldi
Docente universitaria
Esperta di turismo enogastronomico



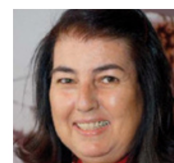
Andrea Graziano
Imprenditore
Fud Bottega Sicula



Elisa Isoardi
Conduttrice
La Prova del Cuoco
(Rai 1)



Chiara Maci
Food blogger
chiaramaci.com



Marina Malvezzi
Blogger
mangiarebene.com



Francesca Marino
Nurtizionista e ideatrice
MySocialRecipe



Paolo Massobrio
Giornalista e critico gastronomico
ilGolosario



Giovanni Mastropasqua
Direttore
Oraviaggiando



Umberto Montano
Imprenditore
Mercato Centrale



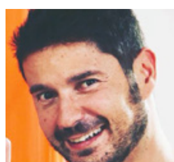
Sonia Peronaci
Food blogger
soniaperonaci.it



Carlo Petrini
Fondatore
Slow Food



Ettore Prandini
Presidente
nazionale
Coldiretti



Nicola "Tinto" Prudente
Pizza e fichi (La7)
Decanter (Radio2)



Federico Quaranta
Decanter (Radio2)



Edoardo Raspelli
Giornalista gastronomo



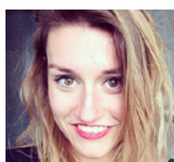
Ambra Romani
Chef tv e titolare
Ladies & Gentlemen Banqueting



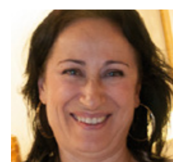
Mirko Ronzoni
Chef tv, consulente ristorativo, imprenditore



Benedetta Rossi
Food blogger
Fatto in casa da Benedetta



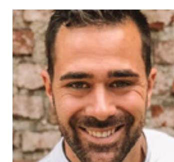
Eleonora Rubaltelli
Influencer
KitchenTrouble



Anna Scafuri
Giornalista Tg1 (Rai 1)
e scrittrice



Margo Schachter
Giornalista



Roberto Valbuzzi
Giudice
Cortesie per gli ospiti
(Real Time)



Valerio M. Visintin
Giornalista e critico gastronomico
Corriere della sera







SIGEP 2020

ANCORA PIÙ BUSINESS E TANTI BUYER ESTERI

C'è un appuntamento imperdibile per i professionisti del foodservice dolce che unisce business, internazionalità e alta formazione: si tratta del Sigep. «Il salone internazionale di Italian Exhibition Group - ha spiegato **Patrizia Cecchi**, direttrice fiere Italia di IEG - continua ad affinare la qualità della sua offerta e ad offrire un panorama sempre più completo per gli operatori». La conferma arriva dalla ormai prossima edizione di gennaio 2020, che si avvarrà della contemporaneità con Ab Tech Expo, il Salone delle tecnologie e prodotti per la panificazione, pasticceria e dolciario. Dunque alla Fiera di Rimini, dal 18 al 22 gennaio, ci sarà ancor più spazio per incontri internazionali e occasioni di business con i mercati più promettenti. Ad oggi la percentuale di espositori esteri presenti, sia diretti che rappresentati, è già pari al 20%, ossia superiore a quella delle edizioni precedenti. I brand stranieri che saranno in fiera giungono da oltre 30 Paesi e sono destinati ad aumentare, anche grazie al perfezionamento di accordi in via di definizione. I Paesi più rappresentati sono Spagna, Germania e Francia.

Il salone di gelateria, pasticceria, panificazione artigianali e caffè di Italian Exhibition Group incrementa la componente estera degli espositori. In programma dal 18 al 22 gennaio 2020 alla Fiera di Rimini

Folta e in continua crescita la compagine buyers: per citare alcuni Paesi, rappresentanti di grandi realtà e catene sono attesi da Sudest asiatico, dagli Emirati Arabi,



Anticipazioni di Sigep 2020

dal Nord Africa e da tutta l'Africa subsahariana, dagli Stati Uniti e da diversi Paesi del Sud America. L'iniziativa viene portata avanti sotto l'egida di Ice, con cui Sigep ed Ab Tech Expo collaborano per un'importante iniziativa di incoming.

E non dimentichiamo i grandi concorsi internazionali, momenti di confronto e formazione unici per tutti i professionisti del mondo. Per il settore Gelato sono già al lavoro le squadre nazionali che si affronteranno alla 9ª Coppa del mondo di gelateria, la più importante competizione dedicata al gelato artigianale. In palio la sfida finale nella prestigiosa cornice della Gelato Arena.

Per il settore Pasticceria, in attesa dei Mondiali Juniores e Femminile che Sigep ospiterà nel 2021, sempre a seguito di selezioni in più continenti, la Pastry Arena (pad. B5) vedrà nella giornata di sabato 18 gennaio il gradito ritorno di The star of sugar, competizione unica e spettacolare che prevede la realizzazione di splendide sculture in zucchero, con la novità 2020 della prova del dolce da viaggio. Ma le competizioni di pasticceria a Sigep non finiscono qui e vedranno anche i Campionati italiani Seniores (domenica e lunedì) e Juniores (martedì), oltre a Sigep Giovani (mercoledì), gara d'eccellenza per le scuole professionali.

Nella Coffee Arena (pad. D1) si svolgeranno i sette Campionati italiani baristi, valevoli per l'accesso ai mondiali del prestigioso World Coffee Events: Cibc-Campionato italiano baristi, Cila-Campionato italiano latte art, Cigs-Campionato italiano coffee in good spirits, Campionato italiano Brewers Cup, Campionato italiano Cup Tasters, Campionato italiano Ibrik e Campionato italiano Coffee Roasting.

E nell'anno di Ab Tech Expo non poteva certo mancare un'area per le competizioni della panificazione, anche qui senza frontiere: la Bakery Arena (pad. D4) ospiterà il concorso internazionale dedicato all'arte bianca Bread in the city-International bakery contest.

Un Sigep, dunque, luogo di business e crescita internazionale per le aziende. Tra business, innovazione e internazionalità, una piattaforma dove valorizzare le eccellenze e dare concreta rappresentatività a tutta la filiera del foodservice dolce. cod 63955



STAFF ICE SYSTEM 1959

QUALITÀ SENZA COMPROMESSI

La ricerca dell'affidabilità è la mission dell'azienda riminese, oggi una realtà riconosciuta e apprezzata nel panorama nazionale e internazionale, grazie alla passione del fondatore, Antonio Gessaroli, e alle capacità manageriali dei figli Stefano e Massimo. Il costante investimento in ricerca e sviluppo, nella progettazione, nella ricerca del design più attuale, con un occhio sempre rivolto al rispetto dell'ambiente, caratterizzano da sempre la filosofia dell'azienda. Sicurezza operativa e alimentare, risparmio energetico e competitività sul mercato sono al centro di ogni progettazione e rendono Staff Ice System l'interlocutore privilegiato di chiunque operi nel campo della moderna gelateria, pasticceria e ristorazione.





RHB

RHB, la multifunzione combinata

La RHB, appartenente alla linea SmartMix, è una delle ultime macchine multifunzione ideate in casa Staff Ice System ed è pronta a diventare la regina di ogni laboratorio di pasticceria/gelateria per i suoi molti plus. Due vasche separate e indipendenti che possono lavorare insieme, il modulo superiore è un Pastocrema a tutti gli effetti e la gestione è la medesima di una multifunzione, la vasca inferiore è un mantecatore orizzontale con regolazione "Ad-Hoc" della corretta consistenza del gelato.

La bocca di uscita è di grandi dimensioni per una rapida estrazione del gelato senza stressare il prodotto. Sono presenti oltre 50 programmi personalizzabili dall'utente, la temperatura è regolabile fino a 115°C e il modulo di sollevamento con scalino consente di adeguare l'altezza della macchina a qualsiasi fruitore. Dulcis in fundo, l'integrazione perfetta tra l'elettronica di base e l'Inverter permette di controllare la velocità dell'agitatore e la giusta consistenza dei gelati e di realizzare qualsiasi ricetta come se fosse fatta a mano, ottimizzando il consumo di energia elettrica.

La novità introdotta dagli ingegneri di casa Staff è la possibilità di avere la RHB in due nuove differenti capacità: 15/80 e 15/100, che permettono rispettivamente di raggiungere una produzio-



RT51

ne di gelato fino a 80 e 100 litri all'ora. Insomma, un autentico gioiello a disposizione dell'artigiano che potrà sfruttare al meglio per le sue dolci creazioni.

Robotcream, protagonista del dolce nella ristorazione

La linea R è il fiore all'occhiello della Staff Ice System. Composta da 10 modelli, dalle dimensioni più grandi a quelle da banco, la linea è in grado di soddisfare le esigenze della gelateria artigianale, della pasticceria e della ristorazione. Le macchine multifunzione Robotcream costituiscono una moderna e vantaggiosa innovazione nel mondo delle preparazioni alimentari artigianali. Esprimono il concetto di una

grande genuinità e artigianalità e valorizzano le caratteristiche organolettiche delle preparazioni in quanto il ciclo di pastorizzazione utilizza temperature inferiori alla classica bollitura. Consente di realizzare qualsiasi miscela, senza limiti, come se fosse fatta a mano.

E a tutto questo si aggiunge anche l'indiscussa qualità della componentistica utilizzata. La tecnologia Inverter, sviluppata in collaborazione con Toshiba, permette di regolare la velocità dell'agitatore in ogni fase e di controllare la perfetta consistenza del gelato; protegge inoltre la trasmissione meccanica e il motore, ottimizzando il consumo di energia elettrica.

La linea R è il fiore all'occhiello della Staff Ice System. Composta da 10 modelli, dalle dimensioni più grandi a quelle da banco, la linea è in grado di soddisfare le esigenze della gelateria artigianale, della pasticceria e della moderna ristorazione

La Robotcream RT51, la multifunzione più piccola al mondo, è l'alleata principale nel tuo ristorante per la preparazione di ricette sia dolci che salate. Garantisce un'alta qualità anche nelle ridotte quantità, ponendo maggiore cura ai dettagli; non occupa molto spazio ed è semplice da utilizzare. È in grado di mantecare fino a 2 litri di gelato e di pastorizzare e cuocere fino a 5 litri, consentendo la preparazione di un'infinità di prodotti, tra cui: gelati, semifreddi, torte, granite, crema pasticcera, ganache, gelée, pasta choux, gelatine, confetture, marmellate, yogurt, panna cotta, mousse, marshmallows, nappage, riso per pasticceria, besciamella, polenta, vellutate e tanto altro ancora.

Una moderna e vantaggiosa innovazione nel mondo delle preparazioni alimentari artigianali, nonché un gioiello di tecnologia richiesto da ogni pastry chef per realizzare le proprie ricette lavorando rilassato, sicuro di ottenere un prodotto di alta qualità.

La RT51 è un connubio perfetto insieme alla Visagel V410, disponibile sia nella versione con 4 carapine che con 4 vaschette. Da sempre attenta ai trend del momento l'azienda riminese offre, a chi vuole creare un piccolo corner nel proprio ristorante per la produzione di gelato, l'aiuto necessario per rispondere a queste richieste.

Dulcis in fundo, tra le multifunzione della linea che consentono di introdurre una maggior quantità per ciclo e una maggior produzione oraria troviamo i modelli R400, R600, R4014 e R4021. In sostanza, le Robotcream appartengono ad una famiglia ampia e completa caratterizzata da alta qualità nella componentistica utilizzata e soluzioni tecnologiche esclusive. Ogni modello, infatti, è in grado di soddisfare le esigenze di ogni artigiano, garantendo massima affidabilità ed efficienza in ogni fase della preparazione. Una combinazione di prodotti di qualità davvero unica. Chi le prova non le lascia più! ➡



HTX200

La rivoluzione in gelateria passa dai mantecatori da banco

Uno dei punti di forza della Staff Ice System sono gli innovativi mantecatori orizzontali da banco, in tre modelli: HTE200 (SmartGel Time Control), HTX200 (SmartGel Ad-Hoc) e una macchina combinata RHT4/20 (SmartMix Combined). Sono capaci di produrre sino ad una vaschetta di gelato per ciclo, curati nei minimi dettagli, belli nel design, innovativi e rispettosi dell'ambiente grazie alla tecnologia Inverter. Dotate di un mantecatore di ultima generazione, queste macchine sono semplici, intuitive e permettono di produrre gelati, sorbetti e granite anche ai meno esperti, risolvendo i problemi di spazio e andando incontro alle esigenze di chi desidera preparare ridotte quantità di prodotto.



Tra i numerosi plus, sicuramente non mancherà di destare attenzione l'accoppiamento diretto che, eliminando le cinghie, riduce al minimo i rumori dovuti all'oscillazione e alle vibrazioni. La bocca di uscita del gelato è di dimensioni più grandi della media con lo scopo di surriscaldare il meno possibile il gelato stesso e garantire una qualità superiore. Nella versione combinata, inoltre, è dotata di una vasca superiore dove poter scaldare il prodotto. Il computer di bordo include 52 programmi grazie ai quali è possibile lavorare in modo semplice e automatico con parametri preimpostati o in modo manuale.

SmartMix RHT4/20 è una macchina combinata composta da 2 vasche. La vasca superiore ha la sola funzione di riscaldamento (bollitore) e la vasca inferiore è un mantecatore con regolazione "Ad-Hoc" della corretta consistenza del gelato. I due cilindri possono lavorare insieme, l'utente può riscaldare le miscele nella vasca superiore e trasferirle direttamente nella vasca inferiore per mantecarle e produrre gelato o sorbetto. Il trasferimento della miscela dal cilindro superiore a quello inferiore avviene attraverso una valvola interna a farfalla in acciaio. In questo modo è possibile caricare nella vasca superiore la quantità di miscela che si intende mantecare in quella inferiore, bilanciando singolarmente ogni ricetta (per produrre gelati in sequenza attraverso lo shock termico).

BFM e BTM, semplicità di utilizzo e tecnologia all'avanguardia

I mantecatori ad estrazione manuale della linea MasterGel Time Control sono dotati di tecnologie innovative, sapientemente coniugate con la facilità di utilizzo per qualsiasi operatore. Molto flessibili e adattabili alle più svariate esigenze, il tutto per rendere più agevole il lavoro nel laboratorio dell'artigiano.

Sono davvero molti i plus, a cominciare dal doppio coperchio per l'inserimento di ingredienti con l'agitatore in movimento, un micro magnete per l'arresto





GLS4

"minore" consumo, come quelli destinati ad un target specifico. Visagel è caratterizzata da numerosi plus: termostato elettronico, temperature regolabili positive e negative, conservatore configurabile a seconda delle necessità, unità frigo posizionabile sia lateralmente che nella parte inferiore, possibilità di ruotare il coperchio su tutti e quattro i lati per un più comodo accesso, possibilità di impostare diverse temperature (nella versione 840) per garantire la corretta spatolabilità del gelato (senza modificare la ricetta), minore manutenzione grazie all'evaporazione statica, impianto frigorifero tropicalizzato (fino a 43°C).

dell'agitatore all'apertura del coperchio e lo scarico dell'acqua di lavaggio posto direttamente sulla vasca di produzione del gelato, ideale per una pulizia agevole e per un'igiene sicura.

La vasca di produzione verticale permette di controllare la trasformazione della miscela durante tutta la fase di lavoro e visto che gli ingegneri di casa Staff sono molto attenti alle connessioni tra prodotti, i mantecatori BTM/BFM sono un connubio perfetto insieme alle V410, conservatori di ultima generazione, pratici da utilizzare e dal look moderno ed elegante.

Conservatori V410, top per design e funzionalità

Piccola ma dotata di grandi capacità, Visagel è disponibile sia nella versione classica che con carapine. Da sempre attenta ai trend del momento, Staff Ice System offre, a chi vuole creare un piccolo corner nel proprio ristorante per la produzione di gelato, l'aiuto necessario per rispondere a queste richieste con Visagel, dedicata ad un concetto di conservazione molto evoluta.

Grazie alle dimensioni ridotte e ai quattro pozzetti (o in alternativa quattro vaschette) di cui è dotata, è possibile riservare spazio ai gusti di



Staff Ice System e Pino Scaringella a Sigep 2020

È tutto pronto per la prossima edizione del Sigep di Rimini, un evento imperdibile in cui l'azienda offre costantemente notizie interessanti, con la partecipazione di rinomati chef e pasticceri. Nell'edizione 2020, che si svolgerà dal 18 al 22 gennaio, ci sarà come ospite il Maestro Pino Scaringella, uno dei più importanti gelatieri al mondo. Dedicando la sua vita all'universo del gelato artigianale, dona ora la sua passione e creatività ai giovani gelatieri del futuro. Il Maestro presenterà anche le ultime novità di Staff Ice System.

Oltre ai prodotti, l'azienda vuole condividere con tutti i visitatori l'esperienza e la conoscenza del gelato e del dessert artigianale, con l'eccellenza della sua scuola "Accademia del Gelato". Per questo motivo ci saranno molti momenti formativi e culinari, ognuno progettato per diversi livelli di esperienza. cod 64109

Pino Scaringella

Staff Ice System
via Anna Frank 8 - 47924 Rimini
Tel 0541 373250
www.staff1959.com





Enrico Bartolini ha cucinato la cena di gala alla Società del Giardino per la prima di Tosca Alla Scala

LIRICA ED ENOGASTRONOMIA PROTAGONISTE CON CAFFÈ SCALA



di ***Marco Di Giovanni***

I minuti di applausi bastano per far recepire il successo della prima alla Scala di Milano. In scena il melodramma di Puccini, Tosca. 16 minuti di applausi a fine opera per la direzione del Maestro Riccardo Chailly, merito anche del talento della soprano Anna Netrebko, del baritono Luca Salsi e del tenore Francesco Meli. Quattro minuti all'ingresso del presidente Mattarella e altri dopo l'inno nazionale cantato dal coro dietro il sipario.

Ma la prima alla Scala è un evento molto più ampio, che si spinge oltre l'opera: un omaggio tanto alla lirica quanto all'enogastronomia, merito delle due cene che da anni fanno seguito alla prima, entrambe gestite da Caffè Scala.





La cena delle maestranze

Non una semplice cena, molto di più: un'occasione per rendere omaggio a tutti coloro che hanno reso possibile lo spettacolo, dai macchinisti alle maschere, dai coristi agli elettricisti. Oltre 500 persone insieme sul retro-palco della Scala a brindare al lavoro di squadra e al successo di un evento che senza di loro non sarebbe stato possibile, con un menu realizzato ad hoc, firmato da Caffè Scala e dal suo responsabile,

Salvatore Quartulli. Un buffet allestito in brevissimo tempo, durante gli applausi: «Ci siamo integrati - spiega Quartulli - con la scenografia dell'ultimo atto dell'opera. In tempo record abbiamo montato i buffet e allestito le cucine».

In cucina l'executive chef di Caffè Scala Maurizio Riva e la sua brigata. Un'atmosfera quasi onirica, per una cena dietro le quinte omaggio a Tosca. «Quest'anno i nostri chef - prosegue Quartulli - hanno estrapolato dall'opera i momenti più significativi». E allora, i Tonnarelli cacio e pepe dedicati a Roma, il Pollo alla Marengo prediletto da Napoleone e il Buccellato di Lucca, patria di Puccini. A chiudere il Panettone, rigorosamente artigianale, da 20 kg. Per rendere possibile tutto questo, Caffè Scala ha movimentato più di 60 persone tra sommelier, chef e brigata di sala. nel corso della cena il brindisi del sovrintendente della Scala Alexander Pereira.

La cena di gala alla Società del Giardino

Contemporaneamente, poco distante dal Teatro Alla Scala andava in scena la cena per gli ospiti partecipanti allo spettacolo. Anche questa (per il 10° anno consecutivo) è stata affidata a Caffè Scala, che dopo Filippo La Mantia e Daniel Canzian, ha scelto uno chef toscano trapiantato a Milano: è **Enrico Bartolini**, tristellato Michelin al Mudec.

Entrando nelle sale della Società, l'atmosfera è elegante e sofisticata, la mise en place raffinata e fine: «Abbiamo utilizzato le nostre argenterie, il vasellame di porcellana fine e tutti i bicchieri decorati in oro per richiamare Tosca», sottolinea Quartulli.

E se Caffè Scala ha pensato a sala e servizio, è Bartolini ad aver pensato al menu: «Chailly - spiega - ha dato un tocco di personalità all'opera, un po' come facciamo noi in cucina, prendiamo i piatti della tradizione, non inventiamo niente... Un po' di creatività, sensibilità e uno spirito contemporaneo».

Con queste premesse ha preso vita un menu dall'«impronta toscana», già di per sé tributo a Puccini. Prima una Minestra di cavolo nero e piccione, seguita da Ceci, seppioline e cacciucco. Poi il Risotto omaggio al Cavaradossi, «il nostro cavallo di battaglia», a base di rape rosse e Gorgonzola. A seguire la Tenerezza di vitello e curcuma, millefoglie di funghi e patate; per dessert l'Albero di arance, gelato al cioccolato, zabaione e rum. cod 64319



Alexander Pereira, sovrintendente del teatro, ringrazia i dipendenti durante la cena delle maestranze allestita sul palcoscenico

NOVITÀ A 3 STELLE

GLI ALAJMO APRONO A MARRAKECH

Difficile resistere al fascino del Royal Mansour Marrakech: al suo interno apre Sesamo, nuovo ristorante di Massimiliano Alajmo, chef tristellato dell'omonimo gruppo che in Italia ha tre ristoranti a Venezia e quattro a Padova. cod 63806

I FRATELLI CEREA A VILLA REALE MONZA

La famiglia bergamasca del ristorante Da Vittorio di Brusaporto (Bg) parte con una nuova avventura, prendendo in gestione la ristorazione della Villa Reale di Monza, con proposte che vanno dalla colazione ai piatti di alta cucina. cod 64307

PER NIKO ROMITO NUOVA STELLA IN CINA

Dopo quella di Shanghai dell'anno scorso, la guida Michelin ha attribuito un altro riconoscimento al tristellato abruzzese all'estero, premiando questa volta Il Ristorante - Niko Romito del Bvlgari Hotel di Pechino. cod 64148

NIEDERKOFLER CONSULENTE A VENEZIA

Il tristellato Norbert Niederkofler è diventato consultant chef di Aman Venice. Accanto al suo ruolo di executive al St. Hubertus, si dedicherà alla creazione dei menu del luxury hotel veneziano in collaborazione con il resident chef Dario Ossola. cod 64188



Fabio Di Pietro (F&B manager 5-Hats), Antonella Passione, Antonietta Tummolo (presidente Vis Artis), Emanuele Frascella (marito di Antonella Passione), Andrea Pilotti (ad 5-Hats)

L'Italia è sede di enormi patrimoni culturali e di eccezionali talenti. Il concetto più potente che riesce a riassumere e avvicinare questi due macro mondi è la "Maestria". Maestro è non soltanto chi eccelle o produce con sapienza, ma anche chi indica la direzione del nuovo preservando e tramandando la tradizione, le tecniche e i valori di quello che ancor prima di essere un "lavoro" veniva definito "mestiere" o "arte". 5-Hats insieme a Italia a Tavola va alla ricerca delle Maestrie italiane del food&beverage interagendo con trasformatori, produttori o tecnici del settore accostandoli e miscelandoli con arte, architettura, cinematografia, teatro, fotografia, pittura e molto altro.

I MAESTRI RACCONTANO...

IL PREMIO FOLLIA CREATIVA



di ***Fabio Di Pietro***

Il Premio Follia Creativa quest'anno è approdato a Matera. Il team di 5-Hats (società nata per dare sostegno e fornire strumenti e strategie di business alle imprese del Food & Beverage) lo assegna ogni anno a produttori, professionisti, ristoratori e albergatori che si distinguono nel settore Horeca per proposta, innovazione o sentimento imprenditoriale. L'obiettivo è dare il giusto risalto alle Maestrie italiane e alla loro attività. Questo concetto è stato sviluppato per dare continuità a mestieri le cui origini risalgono agli albori della società e della necessità espressiva umana.

In Basilicata si è scoperto un territorio traboccante di arte e vitalità, perfettamente integrate in sinergia verso l'obiettivo di valorizzare un luogo che nasconde enormi strascichi emotivi, che vanno trasformati in fonti di energia proattiva ed evolutiva. Si sa, una delle cose più belle del viaggiare è creare connessioni conoscendo storie e persone: ciò ha permesso di individuare quest'anno un partner d'eccezione per l'assegnazione del Premio: l'Associazione culturale Vis Artis, che ha voluto mettere un accento sulla Lucania diventando sia un attore principale che il moderatore dell'evento.

Il Premio, per il team 5-Hats, identifica un momento annuale molto atteso, proprio perché identifica il cuore del lavoro quotidiano ed è rivolto alla valorizzazione di chi mette passione e visione nel suo costante operare. In nomination per l'investitura erano presenti molti fra cuochi, ristoratori e produttori da tutta Italia, ma la decisione della giuria è stata unanime: il Premio 2019 è stato assegnato ad Antonella Passione, titolare del Ristorante La Lopa di Matera, poiché rispecchia nell'energia dell'ambiente, nella proposta culinaria e nello staff la vision e l'amore nei confronti di un progetto che sempre di più risulta essere una missione di vita e la riscoperta di antichi valori.

Il locale è una casa-grotta dove l'apoteosi della semplicità dei sapori incontra il gusto e la raffinatezza nell'accostare al desinare mostre d'arte, presentazioni e manifesti, fino

ad arrivare addirittura alla creazione di piccole rassegne cinematografiche nella grotta più profonda del ristorante, come una sorta di amuse-bouche da assaporare prima del pasto. Grazie a un piccolo proiettore che impasta spezzoni di film e corti girati nella splendida Città Sotterranea, gustare un calice di Matera Greco Doc aspettando il proprio tavolo è un'esperienza unica.

Quest'anno il Premio è approdato a Matera ed è stato attribuito alla ristoratrice Antonella Passione, che nel suo lavoro esprime una missione di vita e la riscoperta di antichi valori

Il Premio è stato creato dal Gran maestro d'arte Antonio Amodio, pittore e scultore silenziosamente rivoluzionario nella sua concettualità, che ha sottolineato il forte legame fra il patrimonio culturale-artistico e il food&beverage italiano. Ha infatti riprodotto una scatola in legno (elemento al quale è fortemente legato) da "scoperchiare" e riempire con la bellezza e l'amore di cui ha bisogno il mondo. Ad ornare la custodia, delle chiavi che simboleggiano l'apertura al credo della semplicità, unico strumento per arrivare alla vera grandezza: la rivoluzione silenziosa dell'artista parte proprio dalla contemplazione di questi valori.

Il momento di celebrazione si è sviluppato nel locale di Antonella Passione, con molti artisti locali e personalità della frizzante Città dei Sassi sopraggiunte per potersi congratulare con la concittadina visibilmente emozionata per un riconoscimento che ha dedicato a tutti coloro che hanno contribuito e sostenuto la sua vision. Quale grande meraviglia scoprire ristoranti dove non si mangia solamente, ma si vive e si respira un'idea!

Sempre splendida, in un vestito di stelle e luci, Matera a fine serata è sembrata ringraziare come una bella donna per l'ennesimo complimento alla sua dote intellettuale, ancor più affascinante della sua già incantevole silhouette.

Al prossimo viaggio e al prossimo racconto. cod 64231





Lo chef patron de "La Leggenda dei Frati" di Firenze, guiderà la compagine italiana succedendo a Luca Marchini alla guida dell'associazione che riunisce alcuni dei migliori giovani cuochi

JRE ITALIA, CAMBIO AL VERTICE

FILIPPO SAPORITO PRESIDENTE

Si apre un nuovo triennio per Jre Italia, associazione internazionale che riunisce alcuni tra i migliori giovani chef di talento, accomunati dalla passione per la cucina e dalla volontà di trasmetterne valori e forza creativa. La compagine italiana ha votato come nuovo presidente **Filippo Saporito**, chef patron del Ristorante "La Leggenda dei Frati" di Firenze, che dirige insieme alla moglie **Ombretta**. Già responsabile Europa, succede a Luca Marchini portandone avanti progettualità di condivisione, crescita e dialogo. «Era il 1998 - racconta Saporito - quando, lavorando presso il ristorante "Arnolfo" del mio maestro Gaetano Trovato, ho avuto modo di conoscere il neonato gruppo di ristoratori di cui lo chef faceva parte - racconta Filippo Saporito - una associazione di giovani talenti della cucina italiana, che si trovava nel segno dell'amicizia e del piacere di condividere idee e momenti insieme. "Talento e Passione" era il loro credo. Quando, io e mia moglie, aprimmo il ristorante "La Leggenda dei Frati" nel 2002, il primo grande obiettivo fu quello di riuscire a fare parte di questa grande famiglia. Oggi sono chiamato a guidarla e lo farò con serietà, senza risparmiarmi, ma soprattutto con la passione di chi mi ha preceduto e con quella di tutti gli associati».

L'associazione ha assegnato anche le altre cariche: Daniel Canzian (39 anni), chef del Ristorante Daniel di Milano, sarà vice presidente; Alberto Basso (35 anni), chef del Ristorante Trequarti di Vicenza, responsabile rapporti associati e partner; Dario Guidi (32 anni), Antica Osteria Magenes a Barrate di Gaggiano (Mi), e Stefano Di Gennaro (34 anni), Ristorante Quintessenza a Trani, saranno responsabili dei nuovi ingressi; Riccardo De Prà (45 anni), Ristorante Dolada di Pieve D'Alpago, invece coprirà il ruolo di delegato europeo. cod 64094

Guarda la video intervista a Filippo Saporito cercando il codice articolo 64218

Sta arrivando!

Vieni a scoprirla a Sigep - AB Tech

PAD. B5 STAND 068



dallagiovanna.it

OSSERVATORIO CORDONS BLEUS

SORRENTO E SANT'AGATA DUE "PERLE" PER I GOURMET



di ***Toni Sàrcina***
presidente Commanderie des Cordons Bleus Italia

L'occasione, trattandosi di un viaggio a Sorrento, è ghiotta e spettacolare. Siamo in pieno autunno ma, fortunatamente, troviamo un calore quasi estivo, cielo terso e giornate di sole.

Un nutrito gruppo di Condorns Bleus provenienti da molte regioni d'Italia è stato accolto in Campania dal Grand Hotel Continental e dalla famiglia Iaccarino

Il Golfo di Sorrento accoglie così, nel migliore dei modi il folto gruppo di Cordons Bleus provenienti da molte regioni italiane. In questi incontri, la base è costituita dall'ospitalità: si tratta di più notti e la scelta del delegato campano, Nicola Gugliucci, non poteva essere migliore.

Il Grand Hotel Continental, collocato nel centro storico di Sorrento, poco lontano dal suggestivo Chiostro di San Francesco, è una bella struttura che potrei definire "classica ed elegante", con camere spaziose, alcune suites e con una vista sul Golfo impagabile.

Nella serata inaugurale, per gli ospiti, era stata programmata una cena di benvenuto. La brigata di cucina, guidata dallo chef Eugenio Cuomo, ha presentato un menu all'altezza delle migliori occasioni conviviale della Commanderie Des Cordons Bleus. Al momento tradizionale della presentazione della stessa brigata per i meritati applausi, lo chef faceva resistenza, mostrandosi in controtendenza rispetto a molti colleghi, rispondendo tuttavia in modo esauriente alle domande degli ospiti sui piatti presentati.

L'altro aspetto positivo della serata riguarda l'ottimo servizio, anche in questo caso affidato ad un direttore di sala, professionista di lungo corso, Antonio Fiorito, uno di quei personaggi che vorremmo trovare molto più spesso nelle nostre peregrinazioni gastronomiche di "alto bordo", in sintesi: rapidità e classe, merce rara di questi tempi, sempre fatte le debite eccezioni.

La prima colazione del mattino merita un capitolo speciale. Dovendo stilare una classifica, direi che quella del Continental si piazza ai primi posti per l'alta qualità delle materie prime, per varietà di proposte, piatti caldi e freddi di alto livello, grande attenzione per i prodotti del territorio e una gamma molto ampia di pasticceria fatta in casa. A questo si aggiunge una delle qualità a mio avviso più importanti nella valutazione di un albergo di questa categoria: la competenza e la gentilezza del personale Si respira un'aria di famiglia che mette a proprio agio ogni cliente. Veronica, figlia dei proprietari, è uno dei punti di forza dell'hotel.

Il racconto proseguirà sul prossimo numero: escursione "gourmet" a Sant'Agata Sui Due Golfi per una serata indimenticabile. cod 64215

ECCO PERCHÉ MAMMOLITI HA MERITATO LA SECONDA STELLA

di ***Marco Di Giovanni***



Michelangelo Mammoliti, il giovane chef ai fornelli de La Madernassa, il ristorante già stella Michelin a Guarene (Cn), ora ha raddoppiato il tanto ambito riconoscimento. Siamo stati in visita da lui lo scorso settembre.

Era una sera ancora abbastanza calda da permetterci di cenare in terrazza, con vista sul panorama ineguagliabile delle Langhe. Michelangelo dimostra di avere quel guizzo in più, quel bilanciatissimo mix tra territorio, tecnica e creatività che dev'essergli riconosciuto. «La prima stella è stata volutamente cercata, era un obiettivo che mi ero prefissato fin da ragazzino. Diciamo che il mio obiettivo nella vita era quello di prendere una stella, mentre l'obiettivo della carriera è arrivare a tre. Le stelle credo siano la conseguenza del lavoro di tanti anni, insieme alla propria equipe, un lavoro volto a soddisfare tutte le aspettative dei clienti, divertendoci. Se domani arriverà un'altra stella, l'accetteremo ben volentieri».

L'ambiente de La Madernassa è tanto intimo quanto elegante, i tavoli sono ben distanziati e permettono agli ospiti di godersi la propria "isola di pace". Ai vini ci pensa il bravo sommelier Alessandro Tupputi, fissato sul vino come Michelangelo è fissato sui prodotti: due mentalità giovani, fresche, brillanti e con tanta voglia di fare. Alessandro sceglie per noi un viaggio biologico-biodinamico, alla scoperta di etichette poco note ma di grande valore, perché «il problema del vino non è il vitigno che viene utilizzato, piuttosto chi ci mette le mani».

Fresco di seconda stella Michelin, la cucina di Mammoliti, tra stagionalità e richiami ai sapori dell'infanzia, merita decisamente la deviazione

Mammoliti inizia a svelare le sue carte: quella del territorio, sapientemente rielaborato ed eccezionalmente valorizzato; quella del vegetale, frutto di una conoscenza spiccata delle materie prime di qualità; quella della stagionalità. «La mia cucina è principalmente strutturata sulla stagionalità dei prodotti: a La Madernassa abbiamo un orto che si estende su 2 ettari e mezzo: è la natura che impone il ritmo dei miei piatti. La mia cucina è principalmente naturale, con parecchi prodotti vegetali».

La Madernassa è indubbiamente un ristorante che merita la deviazione. Speriamo per Michelangelo che presto o tardi meriti addirittura il viaggio, per dirla in stile Michelin. cod 63760



CENA SOLIDALE A LECCO DERFLINGHER: «È BELLO DARE UNA MANO»

Un grande successo per la serata "I cuochi di Euro-Toques cucinano per l'oratorio di San Luigi a Lecco". Una cena svoltasi tra le mura della vecchia struttura (del 1844) con lo scopo di raccogliere sufficienti fondi per la ristrutturazione. Una buona causa che Euro-Toques ha sposato appena Don Davide l'ha proposta, coinvolgendo ben 8 cuochi e portando in tavola una cucina di alto livello. Un successo preannunciato già dall'altissima richiesta di pubblico: ben 140 persone in sala (all'inizio dovevano essere 100), con oltre 50 in lista d'attesa. E dopo la serata-evento anche le polemiche sul prezzo (120 euro di offerta minima) si sono completamente spente.

Gli chef protagonisti della serata sono stati Enrico Derflingher, presidente Euro-Toques Italia e International, Gianni Tarabini de La Preséf (1 stella Michelin), Fabio Silva del Derby Grill di Monza, Filippo Sinisgalli de Il Palato Italiano, Cristian Benvenuto del ristorante La Filanda di Macherio (Mb), Marco Valli del The Pitz St. Moritz, Giorgio Sanchez, socio Euro-Toques, Francesco Rapetti del ristorante Quattro Stagioni de La Fiorida.

«Diamo un aiuto a chi ne ha più bisogno», ha spiegato Derflingher. «Si parte dalla buona volontà di tutti noi, per dare una mano». cod 64156





LA CASTAGNA LARIANA SI RACCONTA NEI PIATTI DEI CUOCHI EURO-TOQUES

di ***Marco Di Giovanni***

Lotta allo spreco alimentare, tutela delle tradizioni regionali, riflettori puntati sulla figura del cuoco... Sono tanti i valori che contraddistinguono l'associazione Euro-Toques, l'unica riconosciuta dall'Unione europea. Ma ce n'è uno, in particolare, che l'ha portata nelle cucine dell'Agriturismo Il Ronco dell'associata Maria Ida Anghileri: si tratta della valorizzazione delle materie prime di qualità. La materia prima, in questo caso, è la castagna del Lario, quella salvaguardata dall'Associazione Castanicoltori Lario Orientale. I cuochi Euro-Toques ai fornelli, insieme alla padrona di casa, sono **Enrico Derflingher**, presidente dell'associazione, Gianni Tarabini, Paolo Silva, Mario Cornali e Giorgio Sanchez. A loro è toccata la mission più importante: dar valore al prodotto tipico attraverso la cucina. Perché, come detto spesso e volentieri dal presidente Derflingher, è questo che un cuoco deve fare: dar voce ai prodotti e alle tradizioni che, da sole, rischierebbero di essere dimenticate. Qui, a rischiarsela, è la castagna del Lario, "rappresentata" a tavola dal presidente dell'Associazione Castanicoltori del Lario **Mauro Gerosa**: «Vogliamo che torni ad esserci quella consapevolezza, quella cultura intorno alle nostre varietà locali. Ecco perché abbiamo bisogno che questi grandi cuochi diano voce alla materia prima e dignità a chi la raccoglie». Gli fa eco **Paolo Schiavo**, sindaco revisore di Euro-Toques: «Seguendo l'esempio dei nostri chef, dobbiamo tutti sforzarci di pensare la castagna in maniera differente. Loro l'hanno declinata in piatti di alta cucina, rendendola accattivante per gli ospiti. I castanicoltori del lago ci hanno dato la farina, le castagne e i prodotti necessari per realizzare questa cena dedicata alla valorizzazione delle tipicità del territorio». cod 63966

La valorizzazione dei prodotti tipici, quelli di qualità: questo muove l'associazione per l'Italia. In questo caso all'agriturismo Il Ronco di Garlate (Lc). In cucina Derflingher, Tarabini, Sanchez, Silva e Cornali



SOTTO LA TOQUE: BELLISSIMA, INTELLIGENTE, IRONICA

VELIA DE ANGELIS



di ***Carla Latini***

Velia si diploma in Inghilterra all'Università di Derby. Rientra in Italia per il lancio di Palazzo Sasso, luxury hotel della costiera amalfitana, e nel 2001 apre la sua prima scuola di cucina a Positano. Nel 2005 è negli Usa con il programma Velia's Cooking Style. Rientrata a casa, inaugura il suo primo locale, Champagneria Orvieto, e fonda a Monterubiaglio la scuola VCS. Una serie di successi la porta a "Chef per un giorno" su La7, ad Alice Tv, su RaiUno con "Buono a sapersi" ed oggi su RaiDue con il programma dedicato al sociale "O anche no".

Segue un periodo di riflessione e il suo cuore torna in città per una nuova avventura con passione, intelligenza e ironia. Propone ricette per il palato ma anche per gli occhi. Bistrò Miranda a Orvieto (Tr) nasce dall'incontro con Deborah e Renato, due imprenditori romani conquistati dalla provincia. Vengono proposti piatti gourmet, straordinari finger food per gli aperitivi e buona musica anche dal vivo. Un bistrot e cocktail bar (più ristorante che bistrot), in un ambiente curato e moderno, ricco di attenzione per il dettaglio.

Il menu segue la stagionalità e si apre con degli antipasti da ordinare anche come secondi: il vitello tonnato in crosta di senape e ingrediente segreto; il millefoglie di pane carasau con pesce spada affumicato, passion fruit e mousse di cetrioli. Interessante il tagliere di salumi e formaggi. Importante la lista dei vini e quella dei cocktail da abbinare ai piatti, entrambi proposti e raccontati con gentilezza e competenza da Deborah che segue con gioia la sala circondata dai quadri di Renato, perché qui ognuno ha messo il suo cuore. cod 62850



● ***Da bambina cosa sognavi di diventare?***
Sognavo di fare il medico, poi mi ritrovavo in cucina a pasticciare

● ***Il primo sapore che ti ricordi.***
Il sapore del ragù che bolliva ore ed ore, con quel profumo di alloro che si percepiva nell'aria

● ***Qual è il senso più importante?***
L'olfatto, che poi si sposa col gusto

● ***Il piatto più difficile che tu abbia mai realizzato.***
Un soufflé che esplose in forno: alla quarta volta ci riuscii. Quando la chimica viene ignorata o non approfondita possiamo creare dei mostri

● ***Come hai speso il primo stipendio?***
Credo di averlo fatto fuori comprando una planetaria e una marea di libri di cucina

● ***Quali sono i piatti da provare assolutamente?***
Bisogna provare tutto nella vita, perciò credo sia difficile trovare solo tre piatti da non perdere

● ***Cosa non manca mai nel frigo di casa tua?***
La verdura e il formaggio

● ***Qual è il tuo cibo consolatorio?***
Cioccolato fondente

● ***Che rapporto hai con le tecnologie?***
Ho un ottimo rapporto con le tecnologie in cucina: bilance, sonde, termometri, tecniche di cottura

● ***All'Inferno ti obbligano a mangiare sempre un piatto: quale?***
Il brodo vegetale

● ***Chi inviteresti alla cena dei tuoi sogni?***
Stephen King perché sono appassionata di thriller e poi sarebbe una sorpresa per il mio ragazzo, anche lui scrittore dello stesso genere

● ***Quale quadro o artista rappresenta meglio la tua cucina?***
Adoro Joan Mirò, "Maggio 1968" è uno dei miei quadri preferiti

● ***Se la tua cucina fosse una canzone quale sarebbe?***
"Con te partirò" di Andrea Bocelli





Nicola Falanga, Francesca Marino e Christian Riccio

#PIZZAWARD 2019 INCORONA NICOLA FALANGA

Successo per la finale della 4ª edizione del contest internazionale. Il pizzaiolo napoletano si è imposto con la sua "Crisommola blu"

Nicola Falanga di Terzigno (Na) si è aggiudicato il #pizzAward 2019. Il pizzaiolo partenopeo ha conquistato la giuria con la sua "Crisommola blu" dopo aver superato le selezioni della quarta edizione del contest, a numero chiuso, che ha ammesso alla gara 100 pizzaioli da ogni parte del mondo. A vincere il #pizzAward 2019 per la migliore pizza interpretazione della tradizione è **Christian Riccio** di Roma con la sua "AmatRiccia" mentre per la più creativa è Massimiliano Pica da Copenaghen con la "Sannita". Non solo cibo, ma anche tante premiazioni, a partire dagli scienziati Annamaria Colao, Silvano Gallus e Bruno Siciliano, che hanno ricevuto il "Pizza Science Award" per il loro contributo scientifico al mondo pizza.

I risultati sono stati annunciati a Napoli, nella suggestiva cornice di Palazzo Caracciolo MGallery by Sofitel. Live show di premiazione aperto da una performance di Ciccio Merolla e Ibrahim Drabo e condotto dai giornalisti Luciano Pignataro e Anna Scafuri, che ha anche presieduto la giuria composta da giornalisti ed esperti del settore: Giuseppe Cerasa (Le guide di Repubblica), Alessandro Circiello (dirigente Fic), Patrizio Roversi (conduttore televisivo), con il coordinamento di Giuseppe Giorgio (giornalista enogastronomico).

Annunciati sul palco anche i vincitori del contest internazionale Rossopomodoro Award "Come un giorno a Napoli", che si sono sfidati nella gara live alla presenza della giuria presieduta da Luciano Pignataro e composta da Alberto Lupini (direttore di Italia a Tavola, media partner della manifestazione), Dino Piacenti e lo chef Pasquale Torrente. Sono stati premiati Daniele Di Cristofaro da Venezia per la categoria pizza con la sua "Vesuviana nera"; per la categoria cucina Girolamo Castaldo da Milano con "Napulè"; per la categoria caffè Giovanni Faraldi da Moncalieri con il "Marocchino di Nutella di Pistacchi di Bronte".

Menzioni speciali degli sponsor a: Corrado Bombaci, che si aggiudica l'Award di MySocialRecipe al Pizzaiolo Social; Nicola Falanga, per l'Award di Sorì alla Migliore Pizza Stg; Vincenzo Farina, per l'Award del Consorzio del Parmigiano Reggiano Dop come Pizzaiolo Chef; Valerio Iessi, per l'Award di Adhoc Cash & Carry alla Migliore Pizza Espressione del Territorio Campano; Vincenzo Onnembo, per l'Award di Olitalia alla Migliore pizza dall'estero; Davide Quarta, per l'Award di Molino Caputo, al Migliore Impasto; Lele Scandurra, per l'Award de La Fiammante alla Migliore Pizza Genuina. cod 64097

di ***Alberto Lupini***

Van Dijk come Franco Pepe “No” francesi a difensori e pizzaioli

I calciatori che giocano in difesa per il settimanale France Football valgono come i pizzaioli per la Michelin. Franco Pepe e i suoi colleghi non ricevono la stella così come Virgil Van Dijk non può ricevere il pallone d’oro che, ancora una volta (la sesta), va al solito Leo Messi che in fondo quest’anno ha vinto “soltanto” la Liga. La classe dell’argentino non è in discussione, ma anche un non esperto di calcio come il sottoscritto sa che quest’anno non ha certo segnato la stagione per le sue prestazioni. Resta sugli altari solo per il giro di interessi e l’apparato di marketing che stanno dietro alle sue scarpette. Un po’ come avviene per certe stelle della ristorazione...

L’abbinamento fra France Football e la Michelin potrà apparire forzato, ma al di là del fatto che entrambi sono francesi, c’è il dato incontrovertibile che entrambi godono di “posizioni forti” con cui condizionano di fatto i mercati, pur non avendo più alcuna autorevolezza. A leggere le critiche piovute sulle scelte di France Football sembra di leggere quelle rivolte alla Michelin. La Fipe, ad esempio, a proposito delle stelle ha sottolineato come “la Guida non sia sufficiente a rappresentare tutta l’eccellenza e la ricchezza di un settore che conta oltre 110 mila imprese e sviluppa un volume d’affari di 30 miliardi di euro”. E il Corriere della sera a proposito del pallone d’oro a Messi scrive: “È ingiusto (...) perché così si svilisce l’essenza del premio, quello di celebrare il giocatore che ha inciso di più nella stagione”.

E che dire delle proteste di chi perde o, peggio, non vuole proprio le stelle, come è successo a Gianfranco Vissani o al coreano Eo Yun-gwon. Le polemiche per il comportamento della Michelin fanno il paio con quelle raccolte dal settimanale sportivo francese, al punto che Cristiano Ronaldo ha disertato la cerimonia del pallone d’oro a Parigi, restando a Milano dove ha ricevuto il premio come migliore calciatore dell’anno in Italia. Una coincidenza di data forse non casuale visto che si sapeva che il premiato sarebbe stato Messi...





Se è vero che il pallone d’oro premia il calciatore più forte dell’anno e che contano i trofei vinti con la propria squadra o con la propria nazionale, allora Messi non avrebbe dovuto vincere, così come non doveva vincere Cristiano Ronaldo, un altro dei 3-4 calciatori più forti di sempre ma che quest’anno non ha reso al top. Eppure dal 2008 al 2017 hanno vinto sempre e solo loro due, dividendosi esattamente al 50% le vittorie: 5 a testa. Sembra che a essere premiata non sia tanto la qualità dei giocatori, quanto la loro capacità di portare denaro tra sponsor, marketing, comunicazione, immagine. I difensori invece non fanno audience, come del resto i pizzaioli. Basti pensare che l’ultimo difensore a vincere il trofeo era stato l’italiano Fabio Cannavaro nel 2006 dopo aver vinto i mondiali. Prima di lui il tedesco Sammer nel 1996. Per non parlare dei portieri: l’unico era stato il sovietico Lev Jasin nel 1963.

Il pallone d'oro 2019 va a Leo Messi, la star del calcio internazionale. Eppure l'avrebbe tanto meritato il difensore del Liverpool, ma viene il sospetto che, come per la Michelin, conti di più l'immagine della sostanza

Ora a France Football, così come già alla Michelin, si potrebbe gridare “vergogna”. Ma vogliamo mantenere un po’ di ottimismo e sperare in un po’ più di obiettività e di attenzione corretta verso tutti i calciatori e verso tutti coloro che indossano una giacca bianca e si occupano di ristorazione. cod 64192

A Cagliari, incuneata tra il Golfo degli Angeli e quello di Quartu, dal 2003 Giò Pizza è un luogo sicuro. Pizzeria d'asporto dove Marras assicura standard di qualità costanti



GIORGIO MARRAS
LA FARINA GIUSTA PER UNA PIZZA SENZA RIVALI

Giorgio Marras è membro dell'Associazione Mani d'Oro che organizza il Trofeo Pulcinella, manifestazione che lo scorso settembre, a Napoli, lo ha visto conquistare l'argento nella gara di Pizza contemporanea



di ***Gabriele Ancona***

Un'esperienza consolidata. Giorgio Marras, oggi 55enne, lavora da 42 anni. «Ne avevo 13 quando ho iniziato, e per molto tempo mi sono fatto strada credendo di conoscere il mestiere. In realtà non si sapeva nulla riguardo per esempio alle idratazioni. Si impastava effettuando un dosaggio a occhio. È stato comunque un iter di formazione importante, ma limitato dalla non conoscenza».

Il cambio di registro alla fine degli anni '90, grazie all'incontro con Agugiaro & Figna Molini e con l'innovativa linea di farine per pizzeria Le 5 Stagioni. «È stato un colpo di fulmine - ricorda Marras - ho compreso subito la differenza sostanziale rispetto ad altri prodotti e ho fatto in modo di far conoscere il più possibile sul territorio il valore aggiunto di queste farine. Un legame che si è strutturato negli anni: mi sono sempre aggiornato, studiando a fondo tutte le referenze che Agugiaro & Figna Molini ha realizzato per gli operatori professionali. E, finalmente, ho imparato davvero a lavorare».

Nel suo locale Marras propone una carta che conta un centinaio di pizze. Ne sforna più di 1.000 a settimana. «Quelle più vendute sono le classiche napoletane, quelle che prediligo, Margherita e Marinara in testa. Ma il mercato è onnivoro e proponiamo un buon numero di pizze di fantasia con farciture di mare (del resto siamo a Cagliari) e con verdure o salumi».

In merito alle farine, Giorgio Marras utilizza diverse referenze della gamma Le 5 Stagioni: Mora, integrale a granulometria fine, Pizza Napoletana Rossa per impasti diretti e indiretti, Pizza Napolatana Verde per impasti semplici e diretti, Naturkraft, a base di lievito madre essiccato in polvere, e Semola rimacinata di grano duro, capace di ottima estensibilità, assorbimento e tenuta. «Le 5 Stagioni - spiega Marras - rappresenta la sicurezza di ottenere un prodotto finito che non ha rivali. Farine affidabili, non enzimate, che permettono lunghe fasi di lievitazione. Da Giò Pizza l'impasto è doppia lievitazione, tra le 48 e le 60 ore, senza lieviti aggiunti e con un'idratazione tra il 62 e il 65%».

cod 63972





TOP FRUIT
Quality
FROM THE WORLD

MANDORLA PROTAGONISTA DEL 28° SIMPOSIO TECNICO AMPI





Mignon assoluta di Debora Massari

Giunto alla 28ª edizione, il Simposio Tecnico AMPI si è svolto presso Cast Alimenti a Brescia. Puntuale argomento di confronto che impegna i Maestri in ogni Simposio Tecnico è stato la prima colazione. Cambiano le esigenze dei consumatori e si evolvono pertanto i prodotti - tipicamente dolci - che affiancano le classiche brioche sfornate ogni mattina nelle pasticcerie. Come argomento iniziale, il primo giorno hanno presentato un prodotto da colazione innovativo i Maestri Gianni Tomasi, Alessandro Busato, Riccardo Ferracina, Carlo Pozza e Stefano Zizzola, mentre il secondo giorno è stata la volta dei Maestri Massimo Albanese, Denis Dianin, Alessandro Busato, Lucca Cantarin, Sandro Maritani e Massimo Alverà. Sono stati apprezzati nuovi accostamenti tecnici con metodi di produzione degli impasti innovativi, risultati dalla ricerca e sperimentazione che i Maestri hanno fatto nei mesi precedenti il Simposio. Dopodiché si è passati alle valutazioni sensoriali frutto dello studio di nuovi prodotti con almeno il 20% di mandorle.

Alcuni gruppi hanno approfondito di più gli aspetti organolettici del frutto, altri l'accostamento ad ingredienti che esaltassero alcuni aromi e sapori. Questo frutto antico si presta a svariate interpretazioni e le creazioni dei Maestri sono state

particolarmente apprezzate. Da "Amerandola", un amaretto morbido con tortino di mandorle, a "Made in Italy", un croccante alle mandorle, passando per la degustazione di couche mignon di chi ha lavorato con la ganache alla mandorla, fino a chi ha accostato il cremoso di mandorle a quello al mandarino.

Due Maestri hanno studiato le differenti corposità della mandorla dalla più densa mousse alle mandorle o dalla glassa di mandorle, fino al più liquido distillato di vodka alle mandorle e al gel di distillato di vodka alle mandorle. Qualcuno ha ideato uno snack alle mandorle e un altro un fior di mandorla gluten free per rispondere ai sempre crescenti bisogni in questo senso.

I Maestri AMPI hanno ascoltato le presentazioni tecniche delle creazioni e dopo una valutazione hanno riconosciuto il miglior dolce e la migliore ricerca del simposio. Alla Maestra Debora Massari è stata riconosciuta l'eccellenza per il miglior dolce preparato con almeno il 20% di mandorle. "Mignon assoluta" è un bacio di dama meringato con crema leggera alle mandorle arrotolato alle mandorle con bagna allo yuzu e mandarino, gelée alle mandorle, mousse al mandarino e gelée allo yuzu. L'eccellenza della ricerca sull'utilizzo della mandorla è stata unanimemente riconosciuta al Maestro Giuseppe Amato del gruppo capitanato dal Maestro Maurizio Busi.

L'agenda di lavoro è proseguita con un intervento di Massimo Artorige Giubilesi, tecnologo alimentare membro del Comitato scientifico di Italia a Tavola, in merito al nuovo scenario normativo in materia di controlli ufficiali, gestione della sicurezza degli alimenti e dei Moca, alternata agli interventi delle aziende partner di AMPI invitate a presentare le novità e le proposte selezionate per i Maestri: Barry Callebaut, Pavoni Italia, Valrhona Italia, Olitalia, Irinox, Eurovo, Cesarin, Pcb creation, Agrimontana, Sigep. cod 63917









UN ACCADEMICO AL MESE

Debora Massari

Debora Massari è figlia d'arte ed è proprio a suo padre Iginio - il Maestro dei Maestri, modello di dedizione professionale - che la giovane Maestra AMPI deve l'amore per questo mestiere. Debora muove i primi passi nella pasticceria di famiglia quando è ancora una bambina e tra i colori e i profumi della tradizione bresciana apprende dal padre le basi fondamentali di questo dolce lavoro. Passerà molto tempo prima di capire quale profonda vocazione la lega all'arte bianca. Debora considera la sua «una gavetta dalla progressione lenta, farraginosa ed emotivamente fiaccante, che ha consolidato infine la mia persona».

Al termine di questo percorso tecnico e personale, capisce che nel laboratorio del padre non serve solo un pasticcere artigiano, serve un imprenditore, un organizzatore di risorse, un libero pensatore, un artista, un esecutore disciplinato e, se emerge, persino un "personaggio". Non l'imitazione del padre, quanto la complementarità padre-figlia è la chiave di lettura del recente restyling del logo e del brand image di Massari, delle nuove aperture delle pasticcerie Massari a Milano e Torino e del recente format televisivo a quattro mani "Master Challenge. Sfida ai Massari", in onda in prima serata dal 20 novembre su Food network.

Maestra AMPI dal marzo 2019, seconda donna di Accademia Maestri Pasticceri Italiani, nell'ultimo Simposio Tecnico ha vinto il contest interno dei dolci innovativi con almeno il 20% di mandorle. Sentiremo molto parlare di lei.


Dolce orto

IL LATO "GREEN" DELLA PASTICCERIA


di ***Monica Di Pillo***

Il valore della circolarità, la necessità della continuità e di dare una svolta "green", non solo in senso etico, conquista ormai i laboratori dei maestri pasticceri e le cucine dei cuochi stellati. È ormai molto più di una tendenza gourmet la scelta di impiegare verdure di ogni tipo per creare dessert sempre più appetitosi, che oltretutto soddisfano appieno tutti i palati.

E se lo chef stellato Andrea Berton è stato tra i primi a proporre una macedonia di frutta e verdura da servire con un infuso speziato, un sorbetto di fragole e un coulis di frutti rossi, sono ormai tante le verdure impiegate per creare dessert gustosi, leggeri e "green".

"Crema di castagne e gelato di zucca e curcuma" di Daniele Lippi

Strizza l'occhio ai gusti d'autunno la ricetta proposta dallo chef Daniele Lippi del ristorante 1 stella Michelin in via del Vantaggio a Roma. Da Acquolina spopola il dessert a base di zucca, castagne e curcuma che, svela Lippi, «realizzo con una crema di castagne a cui aggiungo una stecca di vaniglia, un mix di mascarpone e panna semi montata, una spolverata di cacao e un cucchiaio di rum. Per il gelato di zucca e curcuma invece realizzo una crema inglese portando a bollore la panna con la curcuma, a cui poi aggiungo la polpa di zucca precedentemente cotta in forno e frullata. Per comporre il dessert utilizzo delle tegole di meringa a cui alterno la crema di castagne al gelato di zucca e curcuma, per ricreare nel palato un'armonia di gusti e di diverse consistenze».

"Dolce orto" di Marcello e Mattia Spadone

Restando alla stessa latitudine, ma sull'altra sponda del Belpaese, sul versante adriatico, si raccolgono dall'orto del ristorante La Bandiera, 1 stella Michelin sulle colline pescaresi, le primizie per creare dessert gourmand. Marcello e il talentuoso figlio Mattia, di recente premiato come Miglior chef under 30 dal Gambero Rosso, hanno creato "Dolce orto". Il nome è già un programma, ma riserva alcune sorprese, come l'impiego della melanzana. «Prepariamo una ganache di cioccolato, un pan di spagna al cacao e caramelliamo le melanzane con zucchero e succo di limone - spiegano Marcello e Mattia - poi prepariamo una confettura di limone del nostro orto e il gelato di melanzana, per cui usiamo la panna e una purea di melanzana viola. Infine l'impiattamento del dessert, che prevede un cucchiaio di ganache al cioccolato, la granella di pan di spagna, il gelato di melanzane, i fiori eduli, la melanzana confit e la confettura di limone. Decorazione con salsa di cioccolato». cod 64028

Non è solo una tendenza, una moda passeggera. I prodotti dell'orto sono espressione dell'economia circolare. Protagonisti in tavola, spopolano tra gli chef stellati e conquistano anche la pasticceria


Crema di castagne e gelato di zucca e curcuma

CARTE D'OR

"Vorrei che tutti potessero apprezzare i miei dessert"



Dessert Carte D'Or: la qualità di sempre, senza glutine.

Scopri tante ricette senza glutine su **ufs.com**



Unilever Food Solutions



MIXOLOGY NEW TRENDS

QUALE FUTURO PER LA GRAPPA?



di ***Carmine Lamorte***

Grappa nella mixology, quale futuro? Se lo staranno chiedendo le aziende produttrici, se lo staranno chiedendo le associazioni di categoria con le organizzazioni di bartending e i numerosi barman professionisti che ne fanno parte: quale è l'approccio del consumatore nei confronti di questo ormai nobile e consolidato distillato nazionale?

Gioco di squadra, comunicazione e consapevolezza: questi gli elementi essenziali per portare il distillato italiano al successo nel mondo dei barman, esattamente com'è successo per Gin, Vermouth e Bitter. Starà poi alle aziende realizzare manifestazioni ad hoc richiamando appassionati e curiosi

Una domanda lecita, perché tutto ruota intorno all'evoluzione dei gusti dei consumatori, alle mode del momento. Guardiamo a ciò che è accaduto in Italia con il Gin: una ricerca di prodotti sempre più particolari, da ogni parte del mondo, per poter preparare un semplice Gin tonic, richiesto in maniera attenta e curiosa da pochi appassionati di cultura principalmente inglese. Guardiamo a ciò che è avvenuto in pochissimo tempo nel mondo del Vermouth e dei Bitter: un'evoluzione improvvisa del palato del consumatore o un cambiamento radicale delle modalità di comunicazione da parte di barman e aziende?

La verità è che i consumatori ricevono i primi input frequentando i bar, e se i bar svolgono il loro ruolo di comunicatori in modo serio e professionale ecco che a riceverne benefici sarà tutta l'industria di produzione, la stessa che sostiene barman e bar: credo sia un assunto innegabile, specialmente se osserviamo i risultati dei comparti di Gin, Vermouth e Bitter. La Grappa oggi è a un bivio: o si procede individualmente e autonomamente, come già alcune aziende stanno facendo, giocando da soli contro tutti, o si pianifica una strategia comune che porti allo sviluppo e all'uso della Grappa nella mixology in modo professionale.

Come barman professionista di Abi Professional e grazie alla collaborazione con Anag-Associazione nazionale assaggiatori grappa, durante la Douja d'or ho avuto modo di capire che il mondo dei consumatori, se consigliato in maniera professionale, è pronto a questa nuova



I cocktail a base grappa



"Grappa experience". I barman professionisti sono in grado di sviluppare abbinamenti davvero notevoli con la Grappa. Tuttavia questo dev'essere fatto in modo unitario e continuo; impensabile che un'azienda, da sola, riesca a lanciare l'uso della della Grappa nella mixology.

La Grappa ormai ha raggiunto livelli molto alti qualitativamente parlando. Dimentichiamo la Grappa di alcuni anni fa, oggi abbiamo prodotti molto più sofisticati, sia nelle bianche che nelle invecchiate. Per fare un esempio, penso alla presentazione presso la Distilleria Beccaris in occasione della manifestazione "Distillerie aperte" in Piemonte, di due grappe straordinarie, una di Moscato del 2001 e una di Barolo del 2002, entrambe invecchiate.

Sicuramente manifestazioni regionali e nazionali inerenti l'utilizzo della Grappa nei cocktail sarebbero auspicabili, non aspettiamo che l'input venga dall'estero, come è avvenuto per l'Amaro, la Grappa è infatti l'unico distillato tradizionale italiano riconosciuto anche a livello legislativo con le direttive europee che ne regolano produzione e nome. La partita va iniziata subito mettendo in campo la migliore squadra, restando uniti. cod 63700

Di seguito una selezione di ricette semplici ma efficaci con la Grappa che sono già di successo, alcune presentate durante i festeggiamenti dei 40 anni di Anag a Milano nel 2018, in collaborazione con i barman professionisti di Abi Professional; altre presentate in occasione della Douja d'or edizioni 2018 e 2019.

1 40 Grapes

Ingredienti: alcune gocce di Cannella La Delizia Varnelli, 15 ml di succo di limone con albumina, 15 ml di sciroppo di zucchero Fabbri, 0,5 ml di sciroppo di granatina Fabbri, 35 ml di grappa bianca

Preparazione: versare tutti gli ingredienti in uno shaker, agitare in modo energico per circa 8-10 secondi. Versare in un tumbler basso con ghiaccio cristallino. Twist di limone.

2 Gran Madre

Ingredienti: 30 ml di grappa bianca piemontese, 40 ml di Disaronno

Preparazione: preparato direttamente in un tumbler basso con ghiaccio cristallino. Spruzzare olio essenziale di limone vaporizzato.

3 Doppiopasso

Ingredienti: 15 ml di grappa bianca giovane di Dolcetto, 80 ml di Vermouth del Consorzio di Torino, 10 ml di Fernet Branca, 1 foglia di menta

Preparazione: preparato direttamente nel tumbler basso e servito con ghiaccio cristallino.

4 Ma.gra - Magnifica grappa

Ingredienti: 40 ml di grappa bianca, 15 ml di succo di arancia bionda spremuta, 15 ml di Artic alla mela verde, 10 ml di sciroppo di fragola Fabbri

Preparazione: versare gli ingredienti nello shaker e agitare per alcuni secondi in modo energico. Servire con ghiaccio cristallino in un tumbler basso. Orange twist.

5 Cocktail Asticoccola

Ingredienti: 20 ml di grappa di Moscato, 30 ml di spremuta di arancia bionda, 2 cucchiaini di marmellata di albicocca, 100 ml di Moscato d'Asti Docg

Preparazione: mettere gli ingredienti nello shaker, ad eccezione del Moscato, che andrà aggiunto alla fine. Shakerare in modo energico per alcuni secondi. Versare in coppetta a cocktail pompadour e colmare con il Moscato.



FRANCESCO CALAIÒ
WINE E DRINK A EL CUBANITO

Francesco Calaiò ha costruito la propria professione gradino per gradino, creandosi una solida "armatura" che gli permette di affrontare il lavoro con serenità. Oggi Francesco, forte della sua maestria, sta sorridente dietro al banco de El Cubanito, il locale che da poco ha aperto nella centralissima piazza Duomo a Terrasini (Pa).

Sin da adolescente Francesco, che frequentava l'Itis Majorana di Palermo, girava a "spiare" i barman che lavoravano nei locali più prestigiosi di Palermo. Questa sua abitudine lo portò sempre più vicino a quel lavoro, ma soprattutto alla figura del barman professionista, capace di destreggiarsi elegantemente tra banchi variopinti di bottiglie pregiate e clienti esigenti da soddisfare.

Iniziò così a farsi le ossa nei locali di tendenza della costa siciliana. Il passaggio da lavorare per altri all'assumersi le proprie responsabilità è breve: Francesco apre il locale dei suoi sogni. A El Cubanito c'è tutta la passione di Francesco, amplificata dalla sua conoscenza dei vini, essendo il locale anche fornitissimo wine bar.

Francesco ricorda con piacere ciò che lo ha convinto ad intraprendere la carriera di barman: «Vedere e ammirare gli storici barman palermitani mi ha dato la passione necessaria per affrontare le difficoltà degli studi e il sacrificio del lavoro». Le qualità necessarie per essere un vero barman sono «l'abnegazione, l'umiltà e la voglia di essere sempre aggiornato, in parole povere essere un professionista a tutto tondo».

Francesco, inoltre, ha scelto di far parte di Abi Professional: «Nelle file dell'associazione ci sono i barman che tanto mi hanno ispirato da giovanissimo e che mi hanno convinto a seguire questa professione. La "linea" con cui ho costruito carriera e stile di vita è venuta proprio da loro. Sono entrato in Abi Professional per poter seguire il loro esempio, ma anche per continuare ad ispirare le future figure professionale».

Ai giovani Francesco lancia un messaggio di speranza e condivisione professionale: «I giovani non devono dimenticare l'importanza dello studio e l'emozione che questa professione ci dà, soprattutto se con l'entusiasmo tipicamente giovanile si riempiono le ore lavorative».

Abi Professional Sicilia è molto attiva in tutto il territorio grazie al lavoro permeato da Li Causi (coordinatore regionale) con Randazzo e tutti gli altri soci che, come Calaiò, si mettono a disposizione per trasmettere «l'amore per questo lavoro, tanta professionalità, qualità ed entusiasmo giorno dopo giorno», come giustamente dice lo stesso Francesco.

Se passate da Terrasini, non dimenticate di andare a trovare Francesco a El Cubanito, per godere delle proposte culinarie che propone, per un corroborante aperitivo o per un bicchiere di vino siciliano. Ancora meglio concedersi questo momento di relax e piacere nel dehor, in una giornata soleggiata.

cod 64284

Mojito siciliano

Ingredienti: 20 ml di St. Germain, 30 ml di Marsala Targa Florio, 20 ml di succo di lime, 110 ml di Ginger Beer Fever Tree

Decorazione: una stecca di cannella e limone disidratato

IL COMMENTO

Anno nuovo, puntiamo di più sull'accoglienza



di ***Roberto Vitali***

I recenti dati del Rapporto Fipe confermano il valore della ristorazione italiana non solo dal punto di vista economico, ma anche come specchio di un Paese che esprime, attraverso le occasioni di pasto fuori casa, il valore culturale e sociale della convivialità e della relazione. Il settore della ristorazione, nelle sue varie forme di offerta e di qualità, rappresenta un volano sempre più importante per la nostra economia. Gli italiani spendono sempre di più per mangiare e bere bene. Non possono più ignorarlo i nostri governanti.

Noi, che scriviamo da anni di questo settore, ci auguriamo che nell'anno nuovo ci sia disponibilità, a livello nazionale e regionale, nei confronti del mondo enogastronomico e dell'accoglienza. Vanno incentivati i ristoranti, gli alloggi nelle varie forme (legali, non "sommerse"), le cantine che ospitano i visitatori, i negozi di specialità gastronomiche italiane, la partecipazione collettiva a fiere agroalimentari in Italia e all'estero.

Gli ultimi dati riferiscono di un turismo in crescita. Siamo pronti a fare bella figura, a considerarci davvero un Paese accogliente? Dobbiamo fare ognuno del nostro meglio, perché l'accoglienza - più dell'acciaio - può rappresentare il futuro dell'Italia che mostra al mondo le sue ricchezze: storia, arte, paesaggi, enogastronomia. cod 64268



Carn seca



Mocetta



Bresaola

TECNICHE ANTICHE

PER RENDERE LA CARNE NON DEPERIBILE



di ***Giuseppe Paltani***
Tecnologo alimenatere

Carn seca, mocetta e bresaola non sono preparazioni alimentari uguali. Hanno caratteristiche comuni, fondate sul processo produttivo che trasforma tagli di carne deperibili in alimenti serbevoli nel tempo. Dal punto di vista nutrizionale sono dei veri concentrati proteici, composti da amminoacidi essenziali e non, prontamente utilizzabili, biodisponibili. Ricchi di vitamine del gruppo B e sali minerali. Ma non sono lo stesso prodotto. Proviamo a distinguere queste preparazioni tradizionali.

Carn seca

Carne bovina marinata ed essiccata prodotta tradizionalmente nel Verbano-Cusio-Ossola. I tagli magri di carne ottenuti generalmente da bovini di razza Bruna locale vengono disossati e posti a marinare per una decina di giorni in una concia di vino rosso con sale, pepe, chiodi di garofano, cannella, timo selvatico. Dopo la marinatura si giunge all'asciugatura all'aria per circa 2 mesi.

Mocetta

Trova massima diffusione e radicamento nella Valle d'Aosta, ma è anche prodotta in Val d'Ossola, in Val Sesia e nel Canavese. La carne è messa sotto sale per 3 giorni, durante i quali è girata due volte. Poi viene messa a bagno nel vino per un tempo assai variabile, in genere dai 7 ai 15 giorni, cosparsa di aromi naturali. Il tutto è appeso all'aria per circa 10 giorni.

Bresaola

Famosa per il prestigioso riconoscimento Igp è la Bresaola della Valtellina. L'intera provincia di Sondrio è il suo areale produttivo, coincidente con Valtellina e Valchiavenna; a quest'ultima la tradizione storico-letteraria attribuisce la paternità del prodotto. Nella provincia di Verbania si produce la Brisaula della Val d'Ossola. La salatura avviene "a secco" con aggiunta di aglio, noce moscata, macis, chiodi di garofano, alloro, rosmarino, cannella e ginepro. cod 64306



DEBIC
HA PROMOSSO LA FORMAZIONE CON GRANDI NOMI DELLA CUCINA ITALIANA

Debic da cento anni è accanto ai professionisti della ristorazione con una vasta gamma di prodotti tecnici, studiati per migliorare e semplificare il loro lavoro, ottenendo sempre risultati impeccabili.

Accanto all'impegno nel fornire sempre soluzioni di alta qualità, Debic promuove numerose attività di formazione rivolte agli operatori del settore, sull'utilizzo dei prodotti Debic.



Aprile 2019 - Gennaro Esposito

- Titolo della demo: "**Oltre il bianco, un ritorno ai fondamentali: applicazioni classiche e inedite**"
- Luogo: sede Cancelloni Food Service a Magione (Pg), da più di 50 anni prodotti e servizi d'eccellenza per la ristorazione e l'ospitalità
- Ricette: Prugne, pomodoro e panna; Cipolla caramellata, uovo, fonduta di provolone del monaco e tartufo; Liquerizia, banana e frutto della passione.



Sigep 18-22 01. 2020 Fiera di RIMINI

PAD. B5
STAND 120

Sigep sarà la vetrina per dare inizio al piano di marketing ricco di iniziative dedicate al centenario: dalla presentazione dei Brand Ambassador a piani di formazione dedicati fino al lancio di un concorso per festeggiare insieme con premi prestigiosi tra cui masterclass con i testimonial Debic.





Ottobre 2019 - Luca Montersino

- Titolo della demo: "**In cucina con la tecnica**"
- Luogo: sede Polo Ristorazione a Padova, azienda specializzata nella distribuzione di prodotti alimentari e no food per la ristorazione
- Ricette presentate: Pacchero farcito all'amatriciana e crema di cipolle fondenti in crosta croccante; Tacchino in bassa temperatura, panna e senape con guazzetto di frutta; Insalata di sedano verde e nocciole, manzo marinato e spuma di parmigiano; Croccantino zabajone, lamponi e nocciole.

Nel 2019 Top Italian Chef, polo d'incontro delle eccellenze italiane, ha supportato Debic nell'organizzazione di questi workshop formativi attraverso la creazione di un format personalizzato per mettere in evidenza le eccezionali doti degli chef coinvolti e la capacità dei prodotti Debic di sposare al meglio le ricette proposte. In particolare, in tutti gli appuntamenti, focus importante è stato fatto su Culinaire Original e la sua ricetta rinnovata che garantisce massima cremosità e maggiore velocità di rappresa.

Alla luce del successo riscosso nel 2019, Debic proseguirà la collaborazione con Top Italian Chef anche nel 2020, identificando le figure più adatte per valorizzare ed esaltare i pregi dei prodotti Debic, organizzando altri appuntamenti esclusivi presso i più importanti rivenditori italiani. Sui canali social e sul sito **Debic.it** presto il calendario dei nuovi appuntamenti. cod 64114

Ottobre 2019 - Marco Sacco

- Titolo della demo: "**Dietro un piatto una storia**"
- Luogo: ristorante Piccolo Lago a Verbania, in collaborazione con Globalpesca, azienda leader nella lavorazione e distribuzione di prodotti alimentari destinati alla ristorazione
- Ricette presentate: Carbonara alla Koque; Trota di lago, prato di crescione e ribes fermentato; Flan di Bettelmatt; Tiramisù: passato, presente, futuro.







Anche per l'edizione 2019, Ifse, la Scuola di alta cucina e pasticceria, è stata in prima linea in occasione della Settimana della cucina italiana di Seoul

IFSE AMBASCIATRICE IN COREA DELLA CUCINA ITALIANA

In Corea Ifse è molto conosciuta e apprezzata, grazie anche alla presenza dello chef Paolo De Maria, da anni alla guida di Ifse Korea, ristoratore e professionista, stimato protagonista della scena gastronomica locale. A dirigere le attività legate alla Settimana della cucina italiana è stato proprio De Maria, coadiuvato dagli chef Santo Nicosia e Lorenzo Andreazzoli, che sono volati direttamente in Corea dall'Italia per la manifestazione.

Nicosia e Andreazzoli sono stati appositamente selezionati dall'associazione professionale Cuochi della Mole (che fa parte della Federazione italiana cuochi) per rappresentare la cucina italiana in occasione dell'evento. Nicosia ha presenziato anche in veste di esperto di olio extravergine d'oliva, su cui si è focalizzata una parte della manifestazione.

Le attività hanno preso il via lo scorso 15 novembre, quando si è tenuto l'evento speciale a Sokcho dedicato alla cucina italiana di qualità, ai benefici della dieta mediterranea per la salute, ma anche al sostegno economico-sociale dell'area di Sokcho pesantemente colpita da un vasto incendio la scorsa primavera. Un risvolto quindi anche sociale che ha accresciuto la valenza dell'evento e al quale Ifse è stata particolarmente lieta di collaborare.

Il 18 novembre lezione speciale su dieta mediterranea e benefici per la salute presso la Seoul National University con una sessione di assaggio guidato di olio extravergine di oliva a cura dallo chef Nicosia. Il giorno seguente, presso il ristorante Vera Pizza di Seoul, in collaborazione con l'azienda piemontese Varvello, si è trattato il tema dell'aceto balsamico, con la sessione di assaggio guidata

da Davide Varvello. Le attività sono poi terminate il 21 novembre con la masterclass a cura di Paolo De Maria organizzata da ICE Seoul presso la sede di Ifse Korea.

Tutte le iniziative hanno riscosso un notevole successo, con piena soddisfazione dei partecipanti. Dall'Ambasciata è arrivato il plauso ad Ifse e agli chef protagonisti dell'evento: «Una manifestazione che ha richiesto molto impegno e sforzi, ma che ha saputo portare ottimi risultati. I partecipanti sono rimasti davvero entusiasti delle iniziative, obiettivo pienamente raggiunto».

Anche il direttore generale di Ifse, Raffaele Trovato, si è detto molto soddisfatto: «Siamo felici di essere coinvolti dall'Ambasciata in tali iniziative. Quanto fatto da Paolo De Maria in Corea per la cucina italiana è davvero sorprendente e siamo orgogliosi che Ifse e più in generale la cucina italiana siano da lui così ben rappresentati in Corea. Complimenti anche agli chef Nicosia e Andreazzoli, che insieme a De Maria hanno magistralmente gestito tutte le attività in programma».

Gli eventi dedicati alla settimana della cucina italiana sono arrivati a pochi giorni dal precedente evento: Ifse ha infatti partecipato al WorldFood di Kiev mettendo in palio una borsa di studio per il vincitore della Battle Chefs 5.0. E intanto si lavora già agli eventi del 2020: per fine gennaio e inizio febbraio in programma la 4ª edizione dell'Italian Week presso il Four Seasons World Resort di Orlando, in Florida, e a seguire, per la prima volta, anche la tappa di Miami.

cod 64044

Per informazioni: **www.ifse.it**



Un tipo davvero forte.

Un altro grande passo avanti nel campo del bio: la farina macinata a pietra tipo 1 “Forte”.



Nata dalla ricerca Molino Grassi, la “Forte” è ricca di parti cruscali, con vitamine, minerali e fibre ideali per la produzione di alimenti a ridotto indice glicemico. La sua ottima stabilità permette lavorazioni anche con alte idratazioni, con lievitazioni e maturazioni degli impasti da 24 a 72 ore. È ideale per la preparazione di pizze al piatto, pala romana, focacce e pane.



Bio, logico.

www.molinograssi.it

La farina di oggi per riscoprire i sapori di una volta.

Nata dalla ricerca di Molino Grassi, tra i leader europei delle farinebiologiche, "La Forte" è una farina di nuova concezione, che permette di recuperare appieno i gusti, le consistenze e le virtù organolettiche dei prodotti di una volta.



- È una farina ricca di parti cruscali. Una volta impastata sprigiona i profumi intensi del cereale.



- Grazie al tipo di lavorazione, è ricca di sostanze nutritive, vitamine, minerali e fibre ideali per un'alimentazione equilibrata e con un ridotto indice glicemico.

- Preferisce l'utilizzo di prefermenti come biga o poolish, per esaltare gli aromi e i profumi del prodotto finito.

- È caratterizzata da un'ottima stabilità, che permette lavorazioni anche con alte idratazioni, con lievitazioni e maturazio degli impasti da 24 sino a 72 ore.





- È ideale per la preparazione di pizze al piatto, pala romana, focacce e pane

Saremo presenti a Sigep - Rimini 18-22 gennaio 2020 - Pad D5 Stand 076
Biofach Norimberga 12-15 febbraio Pad 4 Stand 621
Gulfood - Dubai (Emirati Arabi Uniti) 16-20 febbraio 2020

mealplak®

FUORI DAGLI SCHEMI



CON GUSTO ED ELEGANZA

Mealplak rappresenta un nuovo modo di presentare il cibo.
Dalle alzate per torte ai vassoi per aperitivi e stuzzichini fino ai componenti per la tavola. Una proposta unica, insolita ma affascinante e completa

Tutti gli articoli firmati Mealplak sono prodotti nella fabbrica di Drome, nel sud della Francia. Referenze progettate per il mercato del foodservice e realizzate in Nacryl, un materiale rivoluzionario. Sicuro per uso alimentare, non poroso, è apprezzato dalla ristorazione professionale per l'ampio ventaglio di colori brillanti, per la resistenza agli urti e al calore, per le finiture satinate, per la comodità del lavaggio in lavastoviglie. Setoso al tatto, è disponibile in diverse forme, spessori e dimensioni. Il mantenimento della temperatura è un ulteriore punto di forza. Lasciato in freezer per 30 minuti, il prodotto in Nacryl mantiene infatti a lungo la temperatura rivelandosi quindi ideale per i buffet o per il servizio in camera.

«Mealplak aggiunge contemporaneità alla tavola e le sue creazioni si confermano una soluzione indicata per i buffet al chiuso o all'aperto»

Antonella Giupponi

«Il cliente Mealplak è un professionista che vuole uscire dagli schemi, ma con gusto ed eleganza», spiega **Antonella Giupponi**, responsabile comunicazione di Ros. «L'azienda francese propone un design che affascina. Le rifiniture sono di altissimo livello e la gamma cromatica caratterizza il locale e conferisce un'impronta che seduce la clientela. Le tonalità pastello e le forme permettono di spaziare ad ampio raggio nel servizio pasticceria e ristorazione e lungo tutte le occasioni di consumo nell'arco della giornata».




Antonella Giupponi

Per aggiungere un carattere ancora più esclusivo gli articoli Mealplak sono personalizzabili in diverse forme e misure in base alle singole esigenze, si possono duplicare tutti i colori e stampare il logo su entrambi i lati. Inoltre è possibile inserire un testo o un logo in trasparenza, ma anche dello stesso colore dell'oggetto o in 3D di un cromatismo diverso.

«Mealplak aggiunge contemporaneità alla tavola - precisa Giupponi - e le sue creazioni si confermano una soluzione indicata per i buffet al chiuso o all'aperto, così come la resistenza agli urti le hanno fatte adottare da resort, compagnie aeree o di navigazione che accolgono migliaia di persone in un unico luogo. In pasticceria sanno esaltare la fantasia degli artigiani mantenendo il prodotto alla giusta temperatura e nei ristoranti regalano un look innovativo alla mise en place».

Conformi alle direttive internazionali, i prodotti Mealplak non assorbono oli, odori e batteri, sono garantiti 10 anni contro i raggi UV e dopo 3mila cicli di lavaggio in lavastoviglie è come se fossero appena acquistati. Non a caso l'azienda, fondata nel 2010, solo dopo 6 anni è stata assorbita dal gruppo Revol, specialisti nella produzione di porcellana professionale di alto livello. Qualità chiama qualità. cod 63880

Ros Forniture Alberghiere
via Don Lorenzo Milani 1 - 24050 Zanica (Bg)
Tel 035 670299
www.ros.bergamo.it

PENTOLE AGNELLI UN PACKAGING PIÙ SOSTENIBILE

«La politica ambientale, per la famiglia Agnelli, è sempre stata importante: bisogna proteggere e aiutare le nostre aziende a crescere anche mediante la tutela dell'ambiente», afferma **Angelo Agnelli** che guida la storica azienda bergamasca insieme al papà Baldassare. Da questa mission Pentole Agnelli prende spunto per fare suo il concetto di impresa ecologica per garantire una produzione certificata nel pieno rispetto dell'ambiente. La specializzazione di Pentole Agnelli è innanzitutto la produzione di pentole professionali in alluminio: metallo leggero, duttile, igienico, con ottima conducibilità del calore e riciclabile al 100%.

Pentole Agnelli rispetta l'ambiente e investe il suo tempo e le sue risorse per migliorare la produttività attraverso uno sviluppo sostenibile

Un metallo nobile che ha una produzione non inquinante e, potendo essere riciclato infinite volte, anche ecologica. «Il riciclo dell'alluminio - continua Agnelli - ha già di per sé un forte impatto positivo sull'ambiente, si pensi che si risparmia il 95% dell'energia rispetto alla stessa quantità ottenuta da materiale estratto dalle cave, e per noi è uno stimolo a fare sempre meglio. Definirsi aziende rispettose dell'ambiente non vuol dire soltanto avere l'etichetta ecologica, ma anche porre attenzione all'intero ciclo produttivo e alle fasi che ne sono protagoniste. Da un po' di tempo ci stiamo infatti impegnando nella ricerca per trovare soluzioni sostenibili avanzate anche per il nostro packaging. Guardandoci intorno abbiamo scoperto che vicino a noi, nella Bergamasca, esiste da anni un'azienda, la G. Valota, che produce imballaggi ecosostenibili».

G. Valota ha dato vita ad un packaging ad hoc per Pentole Agnelli. Il dipartimento Ricerca e Sviluppo dell'azienda ha studiato e sviluppato i sacchetti Biodream, un prodotto nato dal blend di materie prime 100% biodegradabili e compostabili certificate, frutto della collaborazione con le più importanti aziende nazionali e internazionali del settore bioplastiche. Il packaging Biodream per Pentole Agnelli garantisce ottime prestazioni meccaniche e massima protezione per il prodotto nonostante lo spessore ridotto. Il sacchetto è studiato per garantire un fine vita virtuoso all'imballo di un prodotto d'eccellenza come le pentole del marchio Agnelli; infatti il sacchetto può essere smaltito con i rifiuti organici e trasformarsi in compost, un prezioso fertilizzante per il terreno, andando così a chiudere il ciclo vitale del materiale. «Per noi - conclude Angelo - ridurre l'impatto ambientale anche attraverso l'attenzione al packaging ha come obiettivo ultimo quello rendere il pianeta più pulito e in salute».



cod 64175

Pentole Agnelli
via Madonna 20
24040 Lallio (Bg)
Tel 035 204711
www.pentoleagnelli.it



SIMEI PREMIA ORIGINE BY DIAM

Il tappo in sughero Origine by Diam, composto da elementi naturali (un'emulsione di cera d'api e un legante composto da polioli vegetali) è stato premiato al Simei 2019 di Milano, il salone internazionale dedicato alle macchine per l'enologia e l'imbottigliamento, con il Technology Innovation Award Simei 2019 per l'innovazione tecnologica.

Creato e prodotto da Diam Bouchage (Gruppo Oeneo), Origine by Diam è stato prima selezionato dai giudici del prestigioso Innovation Challenge, il riconoscimento fieristico del Simei che segnala i prodotti più tecnologici, e quindi insignito dell'Award che riguarda i progetti più innovativi e all'avanguardia in campo enologico. La premiazione è avvenuta il 19 novembre scorso, giorno di apertura della rassegna milanese che si è conclusa il 22 novembre.

A ritirare il riconoscimento, insieme allo staff della Diam Italia e della Belbo Sugheri (Gruppo Paolo Araldo), azienda astigiana braccio operativo di Diam Bouchage in territorio italiano, c'era **Dominique Tourneix**, direttore generale di Diam Bouchage, che ha commentato così: «Credo che i giudici del Technology Innovation Award Simei 2019 abbiano voluto premiare lo spirito di ricerca e di innovazione che è da sempre al centro della nostra missione d'impresa, ma anche di appassionati del mondo del vino.



Questo riconoscimento conferma la bontà della nostra linea di ricerca. Dopo aver lanciato la tecnologia Diamant, con il tappo Origine by Diam ancora una volta abbiamo rivoluzionato il mondo del vino con un importante progresso tecnologico che coniuga scienza e natura. Origine by Diam, infatti, è un tappo di sughero che contiene un'emulsione di cera d'api e un legante composto da polioli al 100% vegetali. Dopo anni di ricerca sugli ingredienti naturali siamo quindi stati in grado di proporre una soluzione di tappatura ancora più naturale, mantenendo intatta l'affidabilità dei tappi Diam Bouchage in termini di sicurezza, omogeneità e controllo dell'ossigeno».

Origine by Diam è anche certificato 4 stelle da Ok Biobased, certificazione per i prodotti da materie di origine naturale, e quindi composto con una percentuale che va dall'80 al 100% di materie prime rinnovabili. cod 64116

> «Credo che i giudici del Technology Innovation Award Simei 2019 abbiano voluto premiare lo spirito di ricerca e di innovazione che è da sempre al centro della nostra missione d'impresa»
>
> *Dominique Tourneix*

Paolo Araldo - Belbo Sugheri
Reg. San Vito 88 - 14042
Calamandrana (At) - Tel 0141 769153
www.paoloaraldo.com



ITALMILL

RIEMPIE DI GUSTO LA GIORNATA

Dalla colazione all'aperitivo serale, le soluzioni Italmill per l'Horeca supportano artigiani ed esercenti nello sviluppo di una proposta dolce e salata completa, varia e di alto livello

Si parte con la colazione del mattino, fondamentale in hotel, ma anche in pasticcerie e panifici all'avanguardia che propongono un servizio caffetteria. L'offerta Italmill in questo campo è vastissima, a partire dalle farine e miscele dedicate alla produzione di croissant a marchio **Besozzi Oro**. Tra i mix specifici per i prodotti da colazione spicca Besozzi Oro Croissant+, una miscela che contiene lievito naturale madre ed è priva di emulsionanti, per andare incontro alla crescente richiesta, da parte del consumatore, di prodotti *clean label*. Croissant Gold è un semilavorato ad alta percentuale di burro, estremamente versatile, che consente di realizzare lievitati al burro di altissima qualità. Attenta a ogni stile ed esigenza alimentare, Italmill propone inoltre Croissant Blu, con margarina, per chi sceglie un'alimentazione vegana, e Croissant Besozzi Oro per il Tuo Benessere, senza zuccheri aggiunti, per chi è attento all'apporto calorico ma non vuole rinunciare al gusto.

Ma cosa sarebbe un croissant senza la farcitura? Ecco quindi che Italmill completa la sua offerta con una gamma di prodotti complementari, rigorosamente selezionati per rispettare gli standard qualitativi dell'azienda. Per esempio la linea di creme e farciture **Novacrem**, disponibili nelle versioni Extra Bitter, dall'intenso sapore di cioccolato, Crema Nocciola, scura, con il 10,5% di nocciole, Nocciocrem e Crema Bianca.

O la vasta offerta di farciture di frutta **Darbo**, che Italmill distribuisce in esclu-



siva in Italia per il canale pasticceria. Dalle migliori varietà di frutta selezionata, l'azienda tirolese ottiene prodotti ideali per ogni applicazione, dall'uso a freddo a quello in forno, con e senza pezzi, in formati adatti a tutte le dimensioni produttive. Tra le referenze, da citare la Linea Pasticceria con Pezzi di Frutta, disponibile in una varietà di gusti che spaziano dall'evergreen albicocca ad arancia, frutti di bosco, pesca e molti altri. Pensando al momento della colazione e alla crescente richiesta di una customer experience soddisfacente, Darbo ha recentemente lanciato un nuovo dispenser che consente di farcire al momento e davanti al cliente brioche e croissant con la farcitura preferita.

Per lo spuntino di metà mattina, ma anche per un pranzo veloce o un aperitivo serale, l'azienda propone i prodotti della linea **Scrocchiarella**. Alle ormai note miscele, disponibili nelle varianti Classica, Riso Venere, Rustica, Grano Duro, Grano Saraceno e Nostrano (da grani di filiera 100% italiana), in anni più recenti l'azienda ha affiancato le basi precotte e surgelate Scrocchiarella Frozen, proposte in svariati formati, da quelli più grandi, per la tradizionale pizza in pala, a quelli rotondi, fino ad arrivare all'ultima nata, Scrocchiarella Sandwich. Queste basi uniscono praticità e qualità e consentono di arricchire l'offerta con proposte salate di alto livello. Le basi Scrocchiarella, infatti, sono stese a mano e contengono lievito naturale (madre) e ingredienti di altissima qualità, gli stessi utilizzati per l'impasto tradizionale. Alla miscela Scrocchiarella vengono aggiunti olio extravergine di oliva 100% italiano "top" (tracciabilità origine prodotto) dell'azienda italiana Coppini Arte Olearia e Presal, sale marino italiano con iodio protetto, che mantiene le sue caratteristiche anche dopo la cottura.

Semplice e veloce da utilizzare, **Scrocchiarella Sandwich** è la perfetta alleata di ogni tipologia di locale. Precotta e pretagliata, basta passarla in forno a 250-270°C per 2-3 minuti prima di farcirla. Leggera, croccante e digeribile, può essere porzionata per ricavare sandwich più piccoli da servire come aperitivo. Disponibile nelle versioni classica (grano tenero) e rustica (grano tenero, segale, avena, orzo, semi di girasole, lino e sesamo) è ideale per accompagnare taglieri di salumi e formaggi o per creare abbinamenti salati in enoteca o in birreria; soddisfa anche le esigenze della colazione salata in hotel e di tutte le forme di ristorazione veloce o take away. cod 64127

Italmill
via San Pietro 19/A - 25033 Cologne (Bs) - Tel 030 7058711
www.italmill.com





NUOVE TENDENZE

PIZZA IN PALA E IMPASTI AD ALTA IDRATAZIONE

Pizza in pala alla romana oggi, in passato era il panino del muratore romano, quella che si comprava dal "fornaro", sorella della teglia, ma cotta direttamente sul refrattario; oggi la pizza in pala entra di diritto nei menu di molte pizzerie ed è diventata la base di buona parte delle pizze gourmet, aggiudicandosi così l'onore di essere l'anello di congiunzione tra l'arte bianca e quella culinaria.

Una buona pizza in pala deve avere le seguenti caratteristiche: alta e leggera, croccante fuori e soffice dentro, spesso realizzata con impasto indiretto e ad alta (se non altissima) idratazione. «Semplificare la vita del pizzaiolo e migliorare la salute di chi mangia prodotti realizzati con le nostre farine è la mission della nostra azienda», sottolinea **Fabrizio Lo Conte**, amministratore delegato di Molino Vigevano 1936. «Per questo abbiamo studiato una tecnica adatta per ottenere la pizza in pala anche a bassa idratazione con la nostra farina della Linea Selezioni Speciali Vesuvio, ottenuta da grano sottoposto a germinazione assistita e con germe di grano vitale, per garantire il massimo di performance, gusto e benessere».

Molino Vigevano 1936 semplifica la vita del professionista aiutandolo a differenziarsi. Le sue farine, dalla Vesuvio alla Tramonti, rispondono alla crescente richiesta di pizza in pala e impasti ad alta idratazione

«Il grano sottoposto a germinazione assistita - aggiunge Lo Conte - assicura un apporto di nutrienti maggiore, favorisce la lievitazione e maturazione degli impasti, nonché lo sviluppo in fase di cottura anche in



Degustazioni e showcooking a Sigep 2020

Durante il 41° appuntamento con la rinomata fiera annuale che si svolge a Rimini dal 18 al 22 gennaio, Molino Vigevano sarà presente nel padiglione B7 stand 148 con uno spazio in cui si esibiranno noti pizzaioli e pizzerie affezionate al brand come: Vincenzo Falcone e il suo team di pizzaioli di 20Pizza&Delicious e 20Pizza&Delicious in Teglia; il team di pizzaioli di Cocciuto, catena di pizzerie di Milano di Paolo Piacentini; il pizzaiolo Gabriele Sacchetti della pizzeria La Storta di Sezze, in provincia di Frosinone, che parteciperà insieme al proprietario Carmine Picca.
«Al Sigep Ab Tech 2020 - spiega Fabrizio Lo Conte - al nostro stand sarà possibile degustare pizze in pala preparate dai nostri tecnici e maestri pizzaioli, nonché altre tipologie di pizze realizzate anche con impasti alternativi preparate durante showcooking che si volgeranno nei giorni di fiera».



forno elettrico. Grazie alla farina Vesuvio sarà possibile realizzare impasti diretti con il 60% di idratazione, utilizzando una semplice impastatrice mono velocità. Senza quindi stravolgere macchinari e metodi di lavoro della propria pizzeria sarà possibile proporre in menu anche questo tipo di pizza».

«Ci prefissiamo - prosegue Lo Conte - il compito di semplificare la vita del professionista che usa le nostre farine e, ovviamente, aiutarlo a differenziarsi. Per gli impasti ad alta idratazione abbiamo messo a punto la farina Tramonti della Linea Oro di Macina. Questa farina, pur essendo di grano tenero tipo "0", ha un alto valore di W (indice di capacità panificabile) e grazie alla presenza del germe di grano vitale consente di realizzare impasti ad alta idratazione e adatti a lunghe maturazioni, garantendo il sapore e il profumo del grano, tipico appunto delle farine poco raffinate».



«Per i pizzaioli che ricercano un gusto ancora più differenziante - conclude Fabrizio Lo Conte - abbiamo realizzato il Lievito professionale Oro di Macina Pasta Madre, senza potere lievitante, realizzato con farina di grano tenero antico Risciola, che dona ai prodotti finiti il profumo tipico della crosta del pane appena sfornato e il sapore leggermente e gradevolmente acidulo del lievito madre. Questo prodotto si presenta secco, in polvere, in confezioni sottovuoto da 1 kg, ed ha una shelf life di 24 mesi perciò è semplice da conservare, può essere aggiunto agli impasti per un apporto ancora maggiore di gusto». cod 64157

Molino Vigevano
via dell'artigianato 5 - 27020 Torre d'Isola (Pv)
Tel 0384 298479
www.molinovigevano.com



Sigep
18-22 01. 2020 Fiera di RIMINI
PAD. B5
STAND 068

MOLINO DALLAGIOVANNA
I MAESTRI DELL'ARTE BIANCA A SIGEP

Protagoniste delle cinque giornate di Sigep 2020 saranno le farine di Molino Dallagiovanna, l'eccellenza del "Far Farina" in Italia, rappresentate in molteplici tipologie a seconda dell'utilizzo e interpretate sul "Palco del Gusto" dai grandi maestri dell'arte bianca. Davanti ad un pubblico di professionisti e amatori andranno in scena le più gustose creazioni di pasticceria, pane, pasta e pizza in abbinamento ai cocktail dei barman Giovanni Melis del Palace Café di Ozieri (Ss) e Antonio Carta del Thomas Pub di Pattada (Ss).

Sul palco si esibiranno i nomi più blasonati del settore. Per i dolci e le linee da pasticceria si esibirà in primis il Maestro dei Maestri, Iginio Massari, Dallagiovanna Ambassador e guru della pasticceria moderna, accompagnato dalla figlia Debora, tra le prime donne ad essere entrata a pieno titolo nella prestigiosa Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani. A seguire l'indiscusso Maestro degli impasti Achille Zoia affiancato da Fabio Del Sorbo, Denis Dianin e il presidente AMPI Gino Fabbri. Mattia Masala esperto panificatore, sarà il protagonista nel calendario dedicato al pane. Accanto a lui si esibiranno i tecnici della panificazione Nico Carlucci e Salvatore Polo con uno show-cooking a 4 mani dedicato ai pani speciali.

Antonio Fusco, ambasciatore della pizza napoletana, accompagnato dal figlio Luigi, presenterà con la farina LaNapoletana una pizza fritta dedicata alla loro terra, mentre lo chef Daniele Persegani, dell'Osteria del Pescatore a Castelvetro Piacentino, con il Maestro pizzaiolo Alberto Campagnolo, dimostrerà la versatilità delle farine Dallagiovanna nelle ricette gourmet. Il Maestro pastaio Walter Zanoni sarà sul palco per esaltare le farine dedicate alla pasta, come Tritordeum e La Triplozero. Per la pizza due fantastiche novità: Luca Antonucci, che porterà la sua esperienza negli impasti leggeri e digeribili, e la vulcanica Sonia Mariani di Città di Castello (Pg).

Tante le novità di Molino Dallagiovanna al 41° Sigep-Ab Tech Expo di Rimini, l'appuntamento professionale più importante al mondo dedicato a gelateria, pasticceria e arte bianca

Tutte le demo dei Maestri a Sigep 2020 saranno disponibili sulla pagina Facebook di Molino Dallagiovanna. Sigep sarà anche l'occasione per presentare le nuove tappe di MeetMassari, il tour con Iginio Massari partito nel 2018 lungo tutta la Penisola, che nel 2020, da aprile a settembre, proporrà tre eventi rivolti a professionisti e amatori dell'arte bianca.

cod 64262

Molino Dallagiovanna
via Madonna del Pilastro 2 - 29010
Gragnano Trebbiense (Pc)
Tel 0523 787155
www.dallagiovanna.itit


RAVASIO



Federica, Silvio, Massimo e Andrea Grassi

MOLINO GRASSI PUNTA SULL'ESSENZIALE

C'era una volta..." è l'inizio delle storie che ci raccontavano quando eravamo piccoli, racconti che ci sono rimasti nel cuore e che oggi tramandiamo in famiglia a figli e nipoti, stimolando sogni e desideri. E proprio la famiglia è il tema del nuovo percorso di comunicazione di Molino Grassi, azienda ai vertici del mercato europeo delle farine e delle semole, fondata nel 1934 dalla famiglia Grassi, che ancora oggi ne detiene la proprietà e la amministra con la terza e la quarta generazione imprenditoriale. Da oltre 80 anni Molino Grassi ricerca e utilizza solo le migliori materie prime per offrire prodotti realmente superiori, sia in termini di qualità sia per quanto riguarda i valori nutrizionali.

La nuova strategia di comunicazione dell'azienda, che verrà presentata a Sigep 2020, è incentrata sulla valorizzazione della famiglia e delle relazioni umane come punto di partenza di un prodotto unico



Per presentare la nuova strategia di comunicazione aziendale incentrata sulla valorizzazione della famiglia e delle relazioni umane come punto di partenza di un prodotto unico, Molino Grassi ha scelto Sigep, la vetrina europea per eccellenza del settore dolciario artigianale in programma alla fiera di Rimini dal 18 al 22 gennaio 2020. Il contesto dedicato ai professionisti del settore è l'occasione ideale per svelare il nuovo volto dell'azienda, mostrando la connessione tra passato, presente e futuro.



I visitatori potranno entrare in contatto diretto con il mondo di Molino Grassi grazie a inediti video emozionali, che mostrano in pochi minuti la storia, il legame con il mondo agricolo, la qualità dei prodotti grazie ad accurati processi di selezione e lavorazione, ma soprattutto l'impegno, la dedizione e la passione della famiglia. Durante la fiera si susseguiranno momenti di presentazione per stampa, influencer e professionisti, incontri e dimostrazioni con gli ambassador di Molino Grassi.

Lucio Battisti cantava "Che ne sai tu di un campo di grano?" e la famiglia Grassi di quel campo conosce ogni spiga, ogni segreto, ogni sfumatura ed è pronta a condividere esperienze, profumi e sapori con chi passerà allo stand. cod 64265

Molino Grassi
via Emilia Ovest 347 - 43126 Parma
Tel 0521 662511
www.molinograssi.it



Eduardo Ore

FIORE DI NAPOLI

PER UNA PIZZA A REGOLA D'ARTE

A fine '800 la farina veniva prodotta in molini a pietra e successivamente abburattata dai Maestri pizzaioli con il setaccio per eliminarne le impurità derivanti dall'antica macinazione. In questo modo si otteneva il fiore della farina che veniva utilizzato nelle pizze dell'epoca.

Ispirandosi a quest'idea nasce "Fiore di Napoli", la farina dedicata alla pizza napoletana ideata dal Maestro pizzaiuolo Eduardo Ore, ambasciatore dell'alta qualità e della pizza napoletana nel mondo. Fiore di Napoli vuole essere un omaggio ai Maestri pizzaiuoli del tempo, un'eccellenza italiana dal cuore partenopeo.

Fiore di Napoli è una farina tipo "00" nata per soddisfare le esigenze specifiche nella realizzazione della pizza napoletana al forno e fritta.

Il primo passo è stato un'attenta selezione dei migliori grani dall'altissimo valore tecnologico, studiati e bilanciati dal Maestro Eduardo Ore che, avvalendosi di un diagramma a 24 passaggi unico ed esclusivo come quello di Molino Colombo garantisce, con la sua macinazione dolce e lenta, la massima valorizzazione delle caratteristiche reologiche del grano. Il risultato è una farina duttile che dona agli impasti una straordinaria lavorabilità e tenuta, con un profumo inconfondibile.

Fiore di Napoli è la farina della pizza napoletana per eccellenza, in grado di esaltare al massimo l'impasto, sia per la metodica di impastamento dell'antica scuola napoletana indicata nel disciplinare Stg Reg. 97/2010, sia per le metodiche moderne che richiedono farina ad alta propensione per l'assorbimento, con elevata qualità proteica. La maglia glutinica dell'impasto risulta setosa con un corretto rapporto tra tenacità ed estendibilità, nel valorizzare al massimo la tenuta dell'impasto e nell'esaltare la tipica stesura napoletana a schiaffo.

La specifica e calibrata qualità enzimatica nei processi di maturazione, sia durante la lievitazione che nella complessa fase di cottura a 480°C, portano all'ottenimento di una pizza napoletana dorata, soffice, aromatica, masticabile ed altamente digeribile. Una farina dal cuore partenopeo che vuole celebrare l'Arte dei pizzaiuoli napoletani, divenuta recentemente patrimonio Unesco. cod 63001

Molino Colombo
via Edison 34 - 23877 Paderno d'Adda (Lc) - Tel 039 9515129
www.molinocolombo.it



DAL CAMPO ALLA TAVOLA

LA FILIERA DI QUALITÀ DI MOLINI PIVETTI

Sono trascorsi oltre 140 anni da quel primo molino a vapore voluto dal capostipite della famiglia Pivetti. Un secolo durante il quale la famiglia è diventata azienda, e l'azienda si è trasformata in gruppo. Un gruppo che, oggi come allora, è all'avanguardia nella tecnica e nella ricerca costante dell'eccellenza qualitativa.

Non a caso "Campi Protetti Pivetti" è il primo marchio ad essere stato certificato da un ente internazionale (CSQA) che garantisce ogni passaggio della filiera, dalla semina alla macinazione. Ne fanno parte terreni selezionati delle sole province di Bologna, Modena e Ferrara, lì dove da sempre crescono i migliori grani teneri, lontani da fonti di inquinamento e con il minor impiego possibile di agenti chimici, a tutela delle aree coltivate e dei consumatori.

Aziende agricole locali ed esperti agronomi Pivetti concorrono assieme per la valorizzazione e lo sviluppo del territorio, con una visione comune di sostenibilità declinata in ambito ambientale, sociale ed economico

I grani di "Campi Protetti Pivetti", dopo il raccolto, vengono conservati in silos dedicati in cui si applicano per i controlli le più avanzate tecnologie disponibili, con sistema di refrigerazione che esclude l'utilizzo di agenti chimici e quindi a basso impatto ambientale.

Nelle farine "Gran Riserva", prodotte in queste aree esclusive e protette, il professionista ritrova la tradizione e l'autentica qualità emiliana al 100%, per sublimare la propria creatività ed esprimere tutte le sfumature del gusto. Cinque le varianti "Gran Riserva", disponibili in sacchi da 5 o 25 kg. cod 63897



Molini Pivetti
via Renazzo 67 - 44045 Renazzo (Fe)
Tel 051 900003
www.molinipivetti.it

NUTRI FREE





GLUTEN FREE E GOURMET

IL PANINO DIVENTA EXTRA LARGE

«Il pane è nel nostro Dna», afferma l'azienda Nt Food, di cui il marchio Nutrifree fa parte. «Nasciamo ad Altopascio (Lu) in una terra di panificatori e abbiamo un'esperienza familiare di oltre 50 anni nel settore della panificazione. In questi anni abbiamo dedicato energie e investimenti in ricerca e sviluppo per migliorare il tasting e la fragranza del nostro pane senza glutine, cercando inoltre di semplificarne le ricette per renderle sempre più sane e genuine. Siamo stati, ad esempio, i primi ad eliminare l'olio di palma e a sostituirlo con l'olio evo. Il recente avvio del terzo stabilimento di produzione interna, interamente dedicato alla produzione core e dotato delle più moderne tecnologie, ci ha consentito di compiere un ulteriore upgrade in termini qualitativi».

Nutrifree può vantare una gamma completa di pane, panificati e sostituti del pane senza glutine e senza lattosio di alta qualità - dal pane casareccio a fette al pan bauletto, dal panino classico al panino hamburger, dal panino hot dog alla piadina, dalla schiacciata toscana alla baguette - in pratiche monoporzioni che garantiscono praticità riducendo il rischio di contaminazioni.

Hamburger senza glutine e senza lattosio Veg&Gourmet

Ingredienti: hamburger di ceci, salsa di pomodori secchi, insalatina gentile, rucola, scaglie di parmigiano

Preparazione: preparare una salsa di pomodori secchi, fare rinvenire in acqua calda 300 g di pomodori secchi (tenere da parte una piccola quantità di acqua), asciugarli bene e metterli in un contenitore alto e stretto insieme a mezzo spicchio di aglio, una manciata di capperi e del prezzemolo tritato.

Frullare tutto aggiungendo dell'olio di oliva a filo e, qualora il composto risultasse troppo denso, aggiungere l'acqua precedentemente messa da parte. Grigliare da entrambi i lati l'hamburger di ceci.

Tagliare il panino XL a metà, sulla base spalmare la salsa di pomodori secchi, poi fare un primo strato di insalatina. Aggiungere il parmigiano a scaglie, l'hamburger di ceci, la rucola e infine spalmare ancora un po' di salsa di pomodori sulla superficie interna della metà superiore del panino XL. Scaldare il panino sulla piastra oppure gustarlo a temperatura ambiente.

Panino Hamburger XL







Senza glutine
Senza lattosio
Senza proteine del latte
Senza olio di palma
Extra large
Formato: 100 g

L'impegno di Nutrifree nell'abbattere le barriere nutrizionali si concretizza in una scelta di normalizzazione, non solo del gusto, ma anche della dimensione dei prodotti senza glutine e senza lattosio.

Nasce il primo **Panino Hamburger** free from formato extra large, un soffice panino senza glutine e senza lattosio ideale per la preparazione di hamburger extra large ed extra gustosi. Disponibile in pratico formato monoporzione per mantenere intatta freschezza e bontà e garantire da rischi di contaminazione.

L'**American Sandwich** affianca l'Hamburger XL all'interno della linea Food & Club Nutrifree, una gamma appetitosa, fresca e colorata, pensata per soddisfare le esigenze di varietà, immediatezza di consumo e autogratificazione delle persone intolleranti. Quattro gustose e soffici fette di pane per sandwich americano, ideali da farcire per creare sfiziosi spuntini da gustare dove e quando vuoi. cod 64083

American Sandwich







Senza glutine
Senza lattosio
Senza proteine del latte
Senza olio di palma
Extra large
Formato: 240 gr (4 x 60 g)

Nutrifree è un marchio di Nt Food
via Della Galeotta, loc. Tei 6/C - 55011 Altopascio (Lu) - Tel 0583 216383
foodservice.nutrifree.it

NOVITÀ

In arrivo due novità della linea pane per il canale Horeca

Texture morbida, gusto normalizzante e confezione monoporzione, la nuova **Baguette Nutrifree** è frutto di importanti investimenti in Ricerca e Sviluppo per migliorare il gusto e la fragranza del pane senza glutine. La confezione monoporzione da 90 g permette di offrire al consumatore servizio e praticità.

La **Schiacciata Toscana**, in pratica confezione monoporzione da 85 g, è perfetta per golose farciture. L'impasto soffice e alveolato, arricchito dal gusto delicato dell'olio extravergine di oliva, è subito pronto senza necessità di essere scaldato.







OROBICA FOOD

IDEE E PROGETTI PER UNA QUALITÀ CHE CRESCE

Gli incessanti cambiamenti e le nuove tendenze impongono una capacità di adattamento repentina. Orobica Food ha tradotto le nuove necessità in opportunità determinando per il 2020 obiettivi ben definiti

Sin dalla sua fondazione, Orobica food ha avuto ben chiaro il suo obiettivo: essere il punto di riferimento per i professionisti della ristorazione non solo fornendo loro le eccellenze presenti nel vasto panorama gastronomico, ma affiancandoli quotidianamente nelle loro scelte e progetti. È per questo che l'azienda rispetta e promuove determinati valori etici, professionali e di vita, che si impegna a perseguire grazie anche ai suoi collaboratori.

I traguardi raggiunti dalla realtà bergamasca in questi anni sono notevoli: lo sviluppo sul territorio nazionale, l'espansione verso il mercato estero, la maggiore qualità dei prodotti e del servizio offerto (grazie a un'accurata selezione dei fornitori), la digitalizzazione e l'immagine all'avanguardia non sono obiettivi concretizzati casualmente, ma frutto di una costante voglia di migliorarsi, innovarsi e crescere.

Per il 2020 Orobica Food vuole accrescere la consapevolezza nei clienti presentando in maniera esaustiva i prodotti e i servizi offerti, grazie all'utilizzo di strumenti come l'app aziendale, il nuovo sito web e i dépliant informativi riguardo i nuovi prodotti inseriti nel vasto assortimento che già l'azienda offre. Tra i futuri obiettivi, inoltre, c'è la volontà di ridurre al minimo l'utilizzo di imballaggi non sostenibili e non riciclabili: si punta alla diminuzione e, possibilmente, all'eliminazione di tutti quei packaging che non possono essere riutilizzati e in loro sostituzione si opterà per materiali che avranno un minore impatto ambientale.

Un discorso simile vale in merito all'utilizzo della carta: l'intenzione è quella di minimizzarne l'uso, preferendo la via digitale in maniera tale da limitare l'impiego di una risorsa sempre più preziosa. Per quei documenti che non possono prescindere dalla soluzione cartacea, il proposito è quello di utilizzare una materia prima derivante da foreste correttamente gestite. Anche l'uso dei materiali da imballo è gestito, già da parecchio tempo, in maniera da favorire il riutilizzo di cartoni in buono stato e cercando di riempire in modo accurato lo spazio disponibile affinché non ci siano sprechi.

Ogni sforzo compiuto ha lo scopo di migliorare sia l'azienda che il servizio offerto ai clienti: saper soddisfare le esigenze della clientela con soluzioni nuove e migliorative permetterà ad entrambe le parti di continuare a crescere in maniera sana e costante. «Vogliamo infine ringraziare - afferma l'azienda - tutti coloro che hanno creduto in noi, nel nostro operato e nei nostri prodotti e ci hanno scelti come partner di fiducia per le loro attività». cod 63841

Orobica Food
via della Castrina 1 - 24060
Chiuduno (Bg)
Tel 035 8361299
www.orobicafood.com



MAIONESE DEVELEY

GUSTOSA E VERSATILE, 100% VEGETALE

È senza uova, priva di glutine, conservanti ed esaltatori di sapidità, con solo il 75% di olio di girasole. Indicata per arricchire panini, hamburger, piadine e insalate, la Maionese Develey 100% Vegetale è un punto di riferimento anche per i consumatori orientati a una dieta vegetariana, vegana e gluten free. «Maionese 100% Vegetale - spiega **Alessandro Longo**, marketing & brand manager Develey Italia - è nata per soddisfare le esigenze del mercato Foodservice, che sta dando consistenti segnali di ripresa: +2,4% rispetto al 2018. Una tendenza trainata principalmente dal segmento della ristorazione denominata fast casual, che cresce al di sopra della media di mercato».

Interessante notare come negli ultimi 10 anni, secondo uno studio NPD Group, il picco dei consumi fuori casa sia da attribuire alla pausa pranzo; sono variate invece le abitudini alimentari. E proprio gli snack o pasti veloci - quindi panini, sandwich, piatti pronti e insalate - sono i più gettonati, contribuendo alla crescita dei consumi fuori casa. Anche questo mercato punta sempre più su ingredienti di qualità, aspetti salutari e customizzazione dei piatti. Tutti concetti ai quali risponde perfettamente la novità gustosa, vegetale e versatile offerta da Develey Italia. Un nuovo universo in espansione che offre notevoli opportunità per le aziende di riferimento.

Da 40 anni Develey Food Service, la divisione di Develey Italia dedicata alla ristorazione professionale, vanta un assortimento ampio e in continua evoluzione per soddisfare le esigenze di tutti gli operatori. Le materie prime sono monitorate lungo tutta la filiera. Prodotti ad alto contenuto di servizio che hanno reso Develey un partner ideale per i professionisti della ristorazione. La gamma è completa e si articola in un centinaio di referenze. Un ventaglio di proposte che oltre all'universo maionese comprende prodotti quali ketchup, senape, salse, dressing, condimenti, sottaceti e complementi vari. cod 61208

Develey Italia
Zona Industriale 5 - 39011 Lana d'Adige (Bz) - Tel 0473 562500
www.develey.it

Un prodotto sano, buono, cremoso e di tendenza. Il suo utilizzo in cucina è davvero completo e versatile. Develey Food Service la propone alla ristorazione professionale in confezione squeeze top down da 875 ml



Sigep
18-22 01. 2020 Fiera di RIMINI
PAD. C4
STAND 023

HOPLÀ E TREVALLI PROFESSIONAL GLI ALLEATI DELL'HORECA

Trevalli Cooperlat conferma e consolida la sua presenza al Sigep con una serie di prodotti a base di grasso vegetale e animale pensata specificatamente per la pasticceria, la gelateria e la ristorazione.

Sulla scia di Hoplà Professional, verrà presentato il nuovo marchio Trevalli Professional, per fornire una gamma completa capace di rispondere alle esigenze dei professionisti.

A presentare la nuova linea sarà il pastry chef Paolo Caridi, formatore nel settore pasticceria e ambasciatore della cultura del dolce italiano nel mondo. cod 64118

- **Panna Uht Trevalli Professional La 35** - Panna a lunga conservazione Uht da montare e per cucina con 35% di grassi. Struttura compatta senza sineresi, gusto fresco e intenso. Ideale per bavaresi, mousse e semifreddi.
- **Panna Uht Trevalli Professional La 38** - Panna a lunga conservazione Uht da montare e per cucina con 38% di grassi. Gusto intenso di latte, struttura compatta, elevata stabilità senza sineresi. Eccellente anche come ingrediente per basi gelato.
- **Hoplà Professional da montare già zuccherata** - Rappresenta la soluzione ideale in pasticceria. Facile da montare, ottimo overrun, ottima stabilità.
- **Hoplà Professional da montare e per cucina** - Grazie alla sua versatilità, permette di bilanciare e graduare il sale o lo zucchero a seconda delle varie esigenze d'uso. Ottima per la preparazione e il condimento di primi e secondi piatti, mentre in pasticceria è ideale per la preparazione di un'infinità di ricette dolci.
- **Hoplà Professional Easy Top** - Perfetta per coprire e decorare torte, racchiude in un'unica soluzione ottima spatolabilità, alta stabilità ed eccellente compattezza.
- **Hoplà Professional Dual Top 90/10** - Ottima per la preparazione e il condimento di primi piatti come cannelloni, lasagne, tortellini e ricette a base carne, sia arrosto che in umido. Ideale anche per la preparazione di un'infinità di ricette dolci.
- **Hoplà Professional Cooking&Dressing Sauce** - Salsa pronta all'uso, ideale per condire primi e secondi piatti e impreziosire un'infinità di ricette. In cottura, è ideale per la preparazione e il condimento di pizze, piatti di pasta e di carne.

TreValli Cooperlat
via Piandelmedico 74 - 60035 Jesi (An) - Tel 0731 2381
www.trevalli.cooperlat.it





Quinoa Knorr Professional con pomodori, carote, olive e capperi

Una deliziosa ricetta a base di quinoa dal gusto mediterraneo, pronta da gustare o personalizzare. Si reidrata con 1 litro di acqua bollente in 20 minuti. La confezione è da 548 g (20 porzioni). Gli ingredienti sono: quinoa (82,1%), pomodori (7,3%), carote (7,3%), olive (2,75%), capperi (0,55%).

- **Quinoa**: ricca di proteine, fonte di fibre, ferro e zinco, versatile da utilizzare, anche per verdure ripiene o burger vegani.
- **Pomodori**: fonte di vitamina C e A; fonte di licopene, riconosciuto per le proprietà antiossidanti, aiuta a proteggere dalle malattie cardiovascolari.
- **Carote**: ricche di carotene, potente antiossidante naturale; ricche di vitamina A, riconosciuta per mantenere la vista in buona salute.
- **Olive e capperi**: tipici ingredienti mediterranei, tocco italiano nella ricetta.

GUSTO ED EQUILIBRIO NEL PIATTO

Il Ricettario Smartfood di Unilever Food Solutions per questa stagione propone una ricetta firmata da Giuseppe Buscicchio a base di melanzane ripiene di quinoa con funghi, salsiccia e olive

Melanzane ripiene di quinoa con funghi, salsiccia e olive con Quinoa Knorr Professional è la ricetta di stagione firmata da Giuseppe Buscicchio, chef executive Unilever Food Solutions. La ricetta è tratta dal Ricettario Smartfood, realizzato per il lancio delle nuove insalate di cereali Knorr Professional: Quinoa con Pomodori e Carote, Riso Rosso con Broccoli e Mandorle, Bulgur con Semi di Canapa e Mela, Cous Cous con Zucchine e Carote.

Prodotti 100% naturali e reidratabili, le nuove insalate di cereali permettono allo chef di arricchire il proprio menu con piatti gustosi e nutrienti, fonte di proteine vegetali e di fibre. Ideali come piatti vegetariani e vegani, per cui hanno il certificato EVU, i nuovi prodotti Knorr Professional rispondono più in generale alla domanda crescente del consumatore di piatti sani e nello stesso tempo ricchi di sapore. Le insalate di cereali Knorr Professional non richiedono cottura e sono subito pronte, semplicemente aggiungendo acqua bollente al prodotto. Si tratta di proposte estremamente versatili, senza conservanti, senza coloranti e senza glutammato aggiunti.

A proposito della Quinoa

La Quinoa è stata coltivata fin dai tempi antichi dagli Inca. Originaria principalmente del lago Titicaca tra Perù e Bolivia, è considerata uno dei cibi più nutrienti al mondo con un elevato contenuto di proteine: contiene tutti i nove amminoacidi essenziali, che non possono essere generati naturalmente dal corpo umano e devono essere dunque assunti con la dieta. La Quinoa è fonte d'energia e di fibre, contiene infatti una significativa quantità di minerali come ferro e zinco. cod 64132

Unilever Food Solutions Italia
via Paolo di Dono 3/A - 00142 Roma
Tel 800 480000
www.unileverfoodsolutions.it



SULLE TAVOLE DELLE FESTE LA QUALITÀ GARANTITA OROBICA PESCA

Il Natale, oltre alla sua originaria valenza religiosa, si è trasformato nel corso degli anni in una festa "moderna", più commerciale, percepita anche dai non credenti, caratterizzata da una ricca cena della Vigilia, o da un pranzo di Natale, e dallo scambio di regali. Fino a qualche decennio fa le tradizioni erano scrupolosamente seguite: se nel centro e nel sud Italia si festeggiava già con il cenone del 24 dicembre, al nord era d'obbligo il pranzo di Natale, mentre oggi tali confini sono andati via via sfumando, così che ogni famiglia segue le proprie consuetudini.

Un tempo la carne costituiva l'unico cibo di lusso, e per questo era vietata, in segno di rispetto per il Salvatore che sta per nascere. Con il passare dei secoli e con l'affievolirsi dei dettami religiosi, il vero significato di tale divieto si è perso e l'antico precetto di non mangiare carne si è trasformato nella consuetudine di consumare pesce.

A Bergamo, e ormai in quasi tutta la Lombardia, pesce e tradizione non possono che significare Orobica Pesca, che da più di 50 anni rifornisce materia prima di altissima qualità a privati e ristoratori, per rendere le festività natalizie ancora più gustose. Le 5 pescherie al dettaglio a Bergamo e provincia, oltre alla neonata pescheria di Monza, sono in grado di rifornire 7mila clienti alla settimana con il miglior prodotto ittico in commercio, oltre alle specialità alimentari e alla gastronomia di produzione propria di prima qualità.

L'area ingrosso propone ai clienti, oltre ai prodotti ittici freschi, congelati, affumicati e in salamoia, un assortimento di più di 2mila referenze di prodotti alimentari selezionati di ogni genere al servizio di oltre 2mila clienti del comparto ristorazione, offerti direttamente nel Cash&Carry di Bergamo o tramite la rete di venditori in tutta la Lombardia e all'estero, fino alla consegna a domicilio 6 giorni la settimana.

Durante le feste di fine anno ci sono tradizioni a cui non si può rinunciare: l'albero, i regali, la tavola imbandita. E a tavola non può mancare il pesce, vero protagonista

Dal salmone al caviale, per le feste di Natale Orobica Pesca ha preparato come ogni anno una selezione speciale di prodotti di alta gamma per clienti privati e professionisti, disponibili per l'acquisto o la prenotazione presso ogni punto vendita dell'azienda.

cod 64129

Orobica Pesca
via Bianzana 19 - 24124 Bergamo
Tel 035 4172811
www.orobicapesca.it



LE RADICI DEL CIBO

AL TORRONE NON SI RESISTE PROTAGONISTA DELLE FESTE

di ***Piera Genta***

Nell'antica Grecia pare che venisse preparato un dolce a base di noci e miele da dare agli atleti che si allenavano per le Olimpiadi. A partire dal X secolo saranno gli Arabi, con una ricetta molto simile a quella degli antichi Romani, a diffondere il torrone in Andalusia, poi in Catalogna e nel Sud Italia. La storia cremonese vuole che il primo torrone tradizionale sia nato il 25 ottobre 1441, giorno delle nozze tra Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti: i pasticceri di corte realizzarono un dolce a forma di torre per rappresentare la torre campanaria del Duomo.

Uno dei tanti dolci che non manca in tavola durante il periodo natalizio è il torrone. Una ricetta semplice con ingredienti naturali. La sua produzione è rimasta inalterata nel tempo

Il consumo a Natale sembra dovuto alla raccolta delle mandorle alla fine dell'estate. In Italia alcune tradizioni meridionali prevedono l'utilizzo in altri periodi dell'anno. La "copeta" in Campania si regala durante le festività dei morti; in Sicilia, a Troina (En), il torrone si mangia a giugno, in occasione della Kubbaita, festa in onore di San Silvestro.

Le principali varietà sono a pasta morbida e a pasta dura. Il diverso grado di morbidezza della pasta è dato dal tempo di cottura: breve per i torroni morbidi e più prolungato per quelli duri. Esistono poi due tipologie: i mandorlati e i nocciolati. I torroni italiani più diffusi sono: il torrone classico di Cremona, bianco a pasta dura, a base di mandorle; quello di Benevento a pasta dura o morbida; quello sardo caratteristico per il colore avorio e l'aroma intenso dovuto all'utilizzo del solo miele di macchia mediterranea; quello siciliano che vede varianti al pistacchio e aromatizzate con scorze e frutta candita; il torrone tenero al cioccolato abruzzese, tipico dell'Aquila.

Il Torrone di Bagnara Igp in provincia di Reggio Calabria, a pochi chilometri dallo stretto di Messina, è un dolce tipico della tradizione calabrese legato alla sapiente lavorazione artigianale, le tipiche fasi della produzione, che solo mani esperte possono eseguire, sono state introdotte nel disciplinare.

Il torrone è fatto con ingredienti semplici e naturali e la sua produzione è rimasta inalterata nel tempo. Non esiste una legge che fissi il termine massimo di scadenza. La vita dipende dalla frutta secca, ad esempio per quello alle noci entro un anno, mentre quello alle mandorle, essendo più resistenti, può arrivare fino a 24 mesi. È un dolce... dolcissimo proprio per l'alta concentrazione di sostanze zuccherine. Ma uno sgarro alla dieta ogni tanto è consentito, soprattutto se scegliamo un torrone artigianale. cod 64042

di ***Alberto Lupini***



VIA DELLA SETA E DOP ITALIANE

La politica aiuta l'agroalimentare

Sarà anche perché il nostro ministro degli Esteri ha finalmente imparato a pronunciare correttamente il nome del presidente cinese Xi Jinping, sta di fatto che la "Via delle seta" comincia a dare dei primi risultati positivi almeno per il comparto agroalimentare. Dopo che negli ultimi mesi il Prosecco è riuscito a spingere all'insù le esportazioni dei vini italiani in Cina (che è oggi il quinto Paese che consuma più vino al mondo), nei giorni scorsi l'Italia ha ottenuto la tutela per 26 Dop sul centinaio di prodotti a indicazione geografica per i quali fra Pechino e l'Unione Europea ci sarà un mutuo riconoscimento.

Si tratta di un passo fondamentale per garantire un commercio basato sulla valorizzazione della qualità agricola nei due mercati e che per l'Italia pone le basi per avviare un serio programma di esportazioni per alcuni dei nostri prodotti a tutela d'origine più noti, dal Gran Padano al Barolo, dal Prosciutto di Parma al Pecorino Romano, dal Brunello di Montalcino al Parmigiano Reggiano.

Ciò che è importante è che in Cina non ci potranno essere prodotti tarocchi con nomi simili (allo stesso modo non si potranno vendere da noi prodotti non garantiti dai cinesi come alcune varietà di tè o di riso) e che nell'arco di 4 anni si potrà allungare la lista. Secondo Coldiretti l'intesa protegge solo il 3% delle Dop italiane, ma è anche vero che "copre" alcune delle produzioni più importanti in termini di quantità.

La preoccupazione nasce dal fatto che solo una quindicina di vini Doc sono ad esempio compresi nella lista, mentre in Cina, primo consumatore mondiale di rossi, crescono da tempo anche le imitazioni di nostre etichette.

Sul vino bisognerà quindi porre molta attenzione e le nostre istituzioni dovranno lavorare per proteggere i nostri produttori. Si tratta di un mercato strategico per l'Italia, peraltro con grandi potenzialità di crescita se si considera che al momento le vendite di vino tricolore si concentrano per oltre il 90% solo sui mercati dell'Europa e del Nord America. Aree dove fra i dazi di Trump e la Brexit le prospettive non sono incoraggianti per noi. L'enorme potenziale del mercato cinese apre invece ad Est opportunità importanti che vanno colte e gestite, tenendo peraltro conto che la scelta "politica" che sta dietro alla Via della seta non potrà che fare bene alle eccellenze di casa nostra, al contrario dei dazi americani che stanno facendo impennare il costo di tanti prodotti.

Certo vendere ad esempio tanto formaggio in Cina (Paese dove non c'è mai stata una tradizione lattiero casearia) non sarà semplice, almeno in una prima fase, ma c'è da scommettere che se il Governo cinese insisterà su questa strada anche in futuro, la cultura alimentare per i nostri prodotti potrebbe ricevere un impulso importante. Del resto anche in Italia fino a 30 anni fa i piatti cinesi non erano conosciuti, mentre oggi sono entrati a pieno titolo anche nei menu di tanti ristoranti stellati. cod 63809

OLI ITALIANI, OTTIMA ANNATA MA DOVE ACQUISTARE I MIGLIORI?



di ***Fausto Borella***

Ho deciso: apro un negozio di olio. Non è possibile che in quest'annata nessuno trovi un po' di olio per casa sua. Sembra quasi che l'olio artigianale di qualità sia sparito. Spero, con questa provocazione scherzosa, ma neanche troppo, di aver introdotto la situazione attuale, adesso che la raccolta delle olive buone e sane è terminata. Si dice che rispetto allo scorso anno ci sia un incremento di addirittura l'89%, con problemi però sui prezzi. Questo perché il nostro polmone d'Italia, Puglia e Calabria, rispetto all'annata funesta del 2018, adesso hanno avuto un'abbondanza olivicola, che gli permette di stare più tranquilli.

Toscana e Umbria non sorridono molto, sia perché c'è stato un calo del 20-30% sia perché a settembre è comparsa la mosca olearia e se gli olivicoltori non sono intervenuti con una raccolta anticipata o con prodotti per tutelare le olive, l'olio che ne uscirà non sarà dei migliori. Allora dove reperirlo l'olio quest'anno? Dico sempre che ci sono due categorie che necessitano di essere tutelate. La prima è il consumatore, che per casa sua e la sua famiglia può scegliere due, tre, quattro oli da tenere in cucina. E la seconda categoria, a mio avviso ancora più importante, è la ristorazione e il pubblico esercizio in generale, che non può più permettersi di condire con il "bricco" col beccuccio lungo la pizza che esce dal forno, o con il dispenser di plastica l'insalata che parte dalla cucina. L'olio si difetta subito, soffre l'aria, la luce, il calore e l'odore e successivamente il gusto che ne conseguono sono sgradevoli.



Dove possiamo quindi trovare un buon olio quest'anno? Senz'altro conviene seguire le aziende artigianali, che hanno la certezza degli oliveti, che raccontano che il loro olio ha un nome, una cultivar una storia. Ricordatevi sempre che l'olio non deve uscire dalle cisterne dei camion, ma dal separatore del frantoio. Quasi tutte le regioni italiane possono produrre, chi vuole uscire dalla propria zona e acquistare un olio pugliese o della Sicilia per esempio, deve cercare una denominazione di origine come la Dop Terre di Bari o l'Igp Sicilia. Oppure, cosa ancora più sensata, entrare nel mondo dei social e andare a valutare la fattoria, l'azienda o la famiglia che quotidianamente mette la faccia e, attraverso la sua storia, le etichette di olio e i riconoscimenti vinti, ispira fiducia.

> Il Sud Italia, soprattutto Puglia e Calabria, hanno giovato di un 2019 molto positivo, mentre al Nord gli olivicoltori hanno sofferto. Di olio ce n'è, ma quello artigianale pare introvabile. Il consiglio per non rimanere delusi è affidarsi direttamente ai produttori

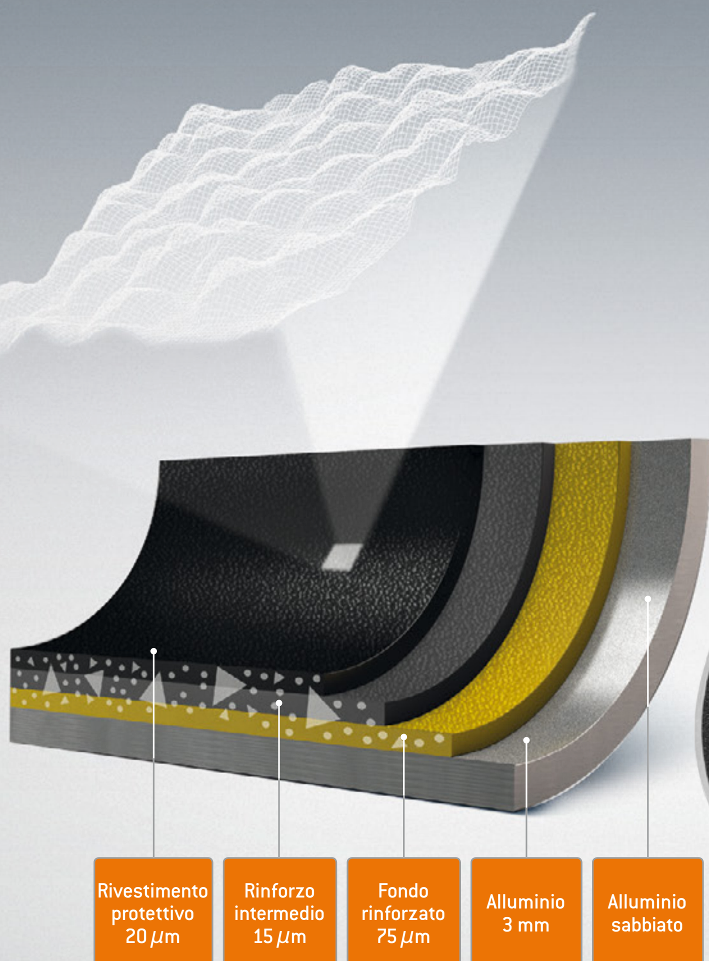
In questa maniera, esattamente come è successo per il vino, unisco il territorio a un determinato produttore e in base a quello scelgo l'olio di qualità. Il giorno che invece verrà riconosciuto subito l'olio evo come eccellente e il consumatore chiamerà direttamente il produttore, noi comunicatori di bontà, non avremo più giustificazione di esistere. La sfida è aperta. cod 64212

www.spiwebitalia.com

ALLUMINIOAGNELLI 1907
FAMIGLIA DI IMPRESE

GENETIC MUTATION
SHARK SKIN
POWERED GREBLON TECHNOLOGY

SHARK SKIN, 3 VOLTE PIÙ RESISTENTE DI UN NORMALE ANTIADERENTE





#NONTOCCATEMILAPADELLA

Agnelli reinterpreta lo strumento di cottura: "SHARK SKIN - POWERED GREBLON TECHNOLOGY" estremamente resistente all'abrasione. La superfice ruvida è in grado di esaltare le cotture più tecniche. "L'alta rugosità" forma micro crateri in grado di fornire prestazioni di durata e di distribuzione di calore mai raggiunte. Una vera mutazione genetica, nel mondo delle cotture antiaderenti professionali.

• ESTREMA DURATA • ALTISSIMA QUALITÀ • PRIVO DI PFOA •













PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY
www.pentoleagnelli.it



OLIO EVO PUGLIESE

UN PATRIMONIO DA DIFENDERE



di ***Fulvio Raimondi***

Una regione in grado di sedurre il visitatore con il sole che la scalda e con i più gioiosi sorrisi italiani, non può non colpire anche con i sapori della terra e, per raccontare cosa sia la Puglia in relazione all'olio extravergine, vero e proprio tesoro della regione, non può bastare un solo articolo. Per iniziare, ecco alcuni numeri riguardanti la produzione. In Puglia la superficie coltivata ad oliveti è circa di 373mila ettari. Ci sono circa 60 milioni di piante, di cui circa 15 milioni secolari e 5 milioni considerate monumentali. Vengono prodotte circa 160mila tonnellate di olio, quasi il 50% della produzione nazionale. Ci sono quasi mille frantoi e circa 230mila aziende. È per distacco la regione regina riguardo all'olio evo.

Tra le piante considerate monumentali esiste l'ulivo più antico del mondo. È una meta turistica per gli appassionati del settore perché vanta ben 4mila anni di vita. Pensate, siamo alle origini della civiltà. Intorno al 2000 a.C. le persone vivevano quella che è considerata la media età del bronzo.

Era l'epoca della Mesopotamia, dell'antico Egitto, tanto per dare qualche cenno temporale. Da allora, quell'albero vive testimoniando quanta forza e tenacia abbia saputo conservare e accrescere nel tempo. Forza e tenacia, però, messe recentemente a dura prova dal problema Xylella. La Xylella è un batterio che vive e si riproduce all'interno dell'apparato conduttore della linfa e, una volta innestatosi nella pianta, blocca il passaggio di quegli elementi essenziali alla vita della pianta stessa, seccandola. Come spesso succede, in questi casi ci sono coloro che cercano di rimbalzare responsabilità ma, vista la gravità del problema, occorrono rimedi piuttosto che accuse.

E tali rimedi dovranno preservare tutto il patrimonio di cultivar che la regione regala grazie alle sue 5 zone Dop. In tutta la regione si possono trovare decine di cultivar diverse con altrettante caratteristiche organolettiche particolari. Sono circa 32 le varietà autoctone, tra cui Cellina barese, Cellina di Nardò, Cima di Mola, Ogliarola barese e garganica, Peranzana, Rondella e la più famosa e conosciuta Coratina.

Dal Gargano, passando per Bari, scendendo fino a Lecce e al Salento per poi andare sulla sponda ionica, possiamo trovare innumerevoli accostamenti tra siti da visitare e piatti da gustare su cui adagiare il nostro prezioso tesoro verde.

Chi ha vissuto anche per brevi periodi in questa parte d'Italia, ci vuole tornare, come fosse in preda a quello che si potrebbe definire il "mal di Puglia". E noi ci faremo ritorno illustrando nel dettaglio cosa sia l'olio pugliese nei vari territori che lo producono.

cod 63617

La Puglia dell'olio in cifre

- **373mila ettari** di superficie coltivata ad oliveti
- **60 milioni di piante**
- **15 milioni sono secolari**
- **5 milioni sono monumentali**
- **160mila tonnellate** di olio prodotte

TRENTODOC

BOLLICINE DI MONTAGNA



All'ombra delle Dolomiti, i vigneti del Trentodoc crescono in un territorio ideale. Qui i viticoltori trentini trasformano grappoli unici in bollicine d'eccellenza

Trentodoc è l'espressione diretta della terra che lo genera: un metodo Classico prodotto in un territorio caratterizzato da grande varietà climatica e altitudini diverse. Primo metodo Classico a ottenere la Doc in Italia e fra i primi al mondo, Trentodoc è legato indissolubilmente al Trentino, una terra naturalmente vocata alla coltivazione degli uvaggi ideali per essere trasformati con questo metodo produttivo.

Come indicato dal disciplinare, la zona delimitata per la produzione del vino Doc "Trento" comprende 74 Comuni viticoli della provincia di Trento, ubicati nella Valle dell'Adige, nella Valle di Cembra, nella Vallagarina, nella Valle del Sarca, nella Valsugana e nelle Valli Giudicarie. Il 70% del territorio trentino si trova al di sopra dei 1.000 metri di quota e i terreni vitati destinati alla produzione del vino Doc "Trento", situati prevalentemente in declivio, si spingono fino ai 900 metri slm. La posizione altimetrica del vigneto, infatti, influisce sulla maturazione delle uve così come l'escursione termica è diretta espressione dell'ambiente di coltivazione: per Trentodoc l'altitudine, in particolare, influenza in modo consistente l'acidità dell'uva nel periodo fra l'invaiatura e la vendemmia.

L'importazione in Trentino del metodo Classico, che a inizio Novecento fu considerato innovativo per i viticoltori locali, non ha compromesso il legame con le tradizioni. Trentodoc infatti è più di un marchio, di una denominazione, di un'etichetta, di un progetto: è un sentimento preservato da generazioni di viticoltori trentini che tutelano il patri-





I numeri di Trentodoc

- **800 ettari** è la superficie totale di produzione dedicata alla Doc Trento
- **4 i vitigni Trentodoc**: Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco, Pinot meunier
- **54 le case spumantistiche** Trentodoc che fanno parte dell'Istituto Trentodoc
- **10 mila ettari** è la superficie vitata trentina (8% utilizzata per uva base spumante)
- **9 milioni** sono le bottiglie vendute nel 2017
- **100 milioni** il fatturato complessivo Trentodoc
- **15 mesi** è il periodo di maturazione sui lieviti per un Brut
- **24 mesi** è il periodo di maturazione per un Millesimato
- **36 mesi** è il periodo minimo di maturazione per una riserva



monio storico e naturale, rispettando il passato e guardando all'innovazione.

Oggi sono 54 (numero che cresce di anno in anno) le case spumantistiche associate che producono con il marchio Trentodoc. A loro spetta la tutela della qualità delle bollicine di montagna, prodotte rispettando rigidi canoni e controlli lungo tutta la filiera. Degustare Trentodoc è un'esperienza sensoriale che consente di ricercare nel calice tutte le fragranze che esprimono un intero territorio e che, allo stesso tempo, rendono unico un vino. In particolare, l'attenzione deve essere rivolta al perlage: caratteristica fondamentale del Trentodoc sono le bollicine fini e persistenti. Le sensazioni olfattive richiamano fragranze fruttate e floreali, oltre a note di vaniglia, albicocca, frutta esotica, nocciole tostate, pane sfornato, mela golden, cioccolato bianco e gelsomino. Al gusto è secco, con la sua tipica freschezza, pieno nell'impatto e rotondo, caratterizzato da sapiente equilibrio tra morbidezza e misurata acidità. cod 64018

Per informazioni: **www.trentodoc.com**

Le case spumantistiche

- Abate Nero
- Agraria Riva del Garda
- Altemasi
- Balter
- Bellaveder
- Bolognani
- Borgo dei Posseri
- Cantina Aldeno
- Cantina d'Isera
- Cantina Mori Colli Zugna
- Cantina Romanese
- Cantina Roverè della Luna Aichholz
- Cantina Sociale di Trento
- Cantina Toblino
- Cantine Ferrari
- Cantine Monfort
- Cembra cantina di montagna
- Cenci
- Cesarini Sforza Spumanti
- Conti Bossi Fedrigotti
- Conti Wallenburg
- Corvée
- de Tarczal
- Endrizzi
- Etyssa
- Fondazione Edmund Mach
- Gaierhof
- Letrari
- LeVide
- Madonna delle Vittorie
- Marco Tonini
- Mas dei Chini
- Maso Martis
- Maso Nero
- Maso Poli
- Metius
- Mittestainer
- Moser
- Pedrotti Spumanti
- Pisoni F.lli
- Pravis
- Ress
- Revì
- Rotaliana Cantina in Mezzolombardo
- Rotari
- San Michael
- Simoncelli Armando
- Tenuta Maso Corno
- Terre del Lagorai
- Valentini
- Villa Corniole
- Viticoltori in Avio
- Zanotelli Elio & F.lli
- Zeni Giorgio



LAURENT-PERRIER

L'ESSENZA DELL'ASSEMBLAGGIO NELLO CHAMPAGNE

Lo stile Laurent-Perrier è fondato sulla visione di un uomo, Bernard de Nonancourt, che già negli anni '50 iniziò a creare champagne caratterizzati da freschezza, finezza ed eleganza. Sopra e oltre lo stile, ciò che definisce la Maison Laurent-Perrier è il suo ruolo di innovatrice e pioniera nel garantire la qualità di vini in Champagne.

Nel 1959, Laurent-Perrier crea Grand Siècle, unione di tre annate eccezionali che si completano perfettamente l'una con l'altra. L'idea di Grand Siècle si basa su un'osservazione: la natura non ci donerà forse mai l'annata enologica perfetta, ma grazie all'arte dell'assemblaggio, Laurent-Perrier può in realtà crearla con ogni nuova iterazione. È l'espressione unica di eccellenza in uno champagne, la "fusione del meglio con il meglio per ottenere il meglio".

Grand Siècle N° 24, in bottiglia da 75 cl, è invecchiato da 8 a 10 anni. Naso intenso e complesso di frutta leggermente candita, seguito da aromi di pasticceria, mandorle tostate con sottili note di miele e pan di zenzero. Ben arrotondato e sviluppato, il vino porta una sensazione di pienezza mentre la sua bella mineralità lascia una straordinaria sensazione di freschezza. Offre un equilibrio perfetto tra forza e delicatezza.

Grand Siècle N° 22, disponibile in fomato Magnum, ha un invecchiamento minimo di 10 anni. Al naso appare un'intensità aromatica che unisce pompelmi, frutta candita, pan di zenzero e miele. In bocca è straordinariamente fresco e avvolge il palato con una sensazione di setosità. Il finale ha sentori di pompelmi freschi e miele.

Grand Siècle N° 17 "Les Réserves", in formato Magnum e Jéroboam, ha un invecchiamento minimo di 20 anni. Il colore leggermente dorato è animato da un'effervescenza delicata e fine. Al naso, sottili aromi di miele e terra sono accentuati da note tostate. In bocca si rivela un vino generoso e armonioso con grande profondità e freschezza. Il finale è fresco e sostenuto.

cod 63905

Laurent-Perrier Italia
via Farini 9 - 40124 Bologna
Tel 051 6486537
www.laurent-perrier.com





BRUT BARBALONGA

FRANCIACORTA INTENSO E PROFUMATO

Il Brut Barbalonga ha un perlage fine e persistente, il profilo organolettico presenta un profumo di frutto maturo, sapore morbido, intenso, ampio, di frutta tropicale



di ***Andrea Lupini***

La vite è presente in forma spontanea in Franciacorta già in epoca preistorica: testimonianza è data dal ritrovamento di vinaccioli di vite nella zona di Provaglio d'Iseo, laddove probabilmente v'erano insediamenti palafitticoli. Le documentazioni successive sulla predilezione per la coltivazione della vite in questo territorio sono innumerevoli e tra queste ricordiamo le esperienze di coltivazione dei monaci.

Oggi il territorio della Franciacorta è delimitato a est dalle colline rocciose e moreniche di Rodengo, Ome, Gussago e Cellatica, a nord dalle sponde meridionali del lago d'Iseo e dalle ultime propaggini delle Alpi Retiche, a ovest dal fiume Oglio e a sud dal Monte Orfano. È formato da un ampio anfiteatro morenico risalente alle glaciazioni delle ere geologiche Secondaria e Terziaria per effetto dei movimenti di espansione e arretramento del grande ghiacciaio proveniente dalla Valcamonica ed è caratterizzato da un'estrema complessità morfologica e geologica.

In questo contesto prende vita la storia dell'azienda Barbalonga. Vigneti, ulivi secolari e querceti incorniciano la settecentesca Chiesa di Santo Stefano e il Convento della Ss. Annunciata, eretto tra il 1449 e il 1503 dalla Congregazione dei Servi di Maria. Di particolare interesse è il Brut Barbalonga, ottenuto da uve Chardonnay (90%) e Pinot nero (10%). L'epoca della raccolta ricade solitamente dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre. La forma di allevamento è a Guyot. La vinificazione avviene rigorosamente tramite la raccolta manuale delle uve e la pressatura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti e fermentazione alcolica in tini di acciaio a temperatura controllata tra i 16 e i 18°C.

La maturazione avviene dopo la preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, seguita da una seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 24 mesi e altri 2 mesi dopo la sbocciatura. Colore paglierino, spuma abbondante, perlage fine e persistente, il profilo organolettico presenta un profumo di frutto maturo, fragranza di croste di pane, sapore morbido, intenso, ampio, di frutta tropicale.

cod 64179

Barbalonga Franciacorta
via Santo Stefano 25 - 25038 Rovato (Bs)
Tel 329 7918218 - **barbalonga.it**







Loris Biatta e lo chef Giampaolo Ghilardotti

Nella sede de Le Marchesine si sono degustate alcuni piatti dello chef Gianpaolo Ghilardotti esaltati dalle etichette dell'azienda di Passirano (Bs)

FRANCIACORTA E SALMONE UN MATRIMONIO CHE FA GOLA

L'Azienda agricola Le Marchesine è una delle principali realtà vitivinicole della Franciacorta. Produce oltre 500mila bottiglie l'anno di diverse tipologie, tra millesimati Docg e non, e in questi anni ha ricevuto numerosi riconoscimenti puntando sulla qualità. Una bella soddisfazione per il patron **Loris Biatta**, da sempre alla ricerca della migliore qualità.

Di recente si è svolta una speciale degustazione che ha visto protagoniste le bollicine Le Marchesine abbinate alle proposte culinarie di **Gianpaolo Ghilardotti**, chef e amministratore della Food Lab di Polesine Zibello (Pr), una delle realtà più importanti in Italia nella lavorazione artigianale del salmone. Il percorso pensato da Ghilardotti e Biatta ha messo a confronto due grandi famiglie di salmone: l'Oncorhynchus (splendidi esemplari selvaggi dell'Alaska) e lo Scozzese Salmo Salar dell'Atlantico, ormai quasi totalmente allevato, dai sapori unici e inconfondibili. Tre i Franciacorta Le Marchesine che si sono "aggiudicati" gli ideali abbinamenti con i piatti realizzati dallo chef Ghilardotti. Bollicine importanti che testimoniano quanto la famiglia sia impegnata nel produrre vini di alta qualità.

Brut Blanc de Blancs Docg millesimato 2001 e 2004

Due grandi vini che hanno saputo mantenere intatte le qualità organolettiche considerando gli anni. Aroma fine e complesso, sapore asciutto, secco, con vena acidula e nervo caratteristico, elegante e pieno al gusto.
L'annata 2001 ha accompagnato la Tartare di salmone Scozzese servita con insalatina di avocado, mela verde e cereali croccanti, un piatto molto complesso; l'annata 2004 ha accompagnato il Carpaccio di salmone selvaggio d'Alaska Sockeye con contorno di insalatina di rucola e yogurt.

Brut Secolo Novo Docg millesimato 2004 e 2006

In bocca risultano strutturati e dal sapore asciutto e secco, eleganti e pieni al gusto. Il perlage finissimo e persistente si fa ancora ben sentire nel 2004 che è stata una grande annata per lo Chardonnay. Risultano perfetti con il Sushi di salmone affumicato: selvaggio d'Alaska Sockeye e Red King pescato ad amo con spuma di parmigiano e croccante alle mandorle. Un piatto ben fatto ed elegante nei sapori. In bocca i due prodotti si esaltano l'un l'altro in piena sintonia.

Franciacorta Dosage Zero Secolo Novo Riserva 2008

L'aroma è fine e complesso e il sapore asciutto, secco, con vena acidula e nervo caratteristico, elegante e pieno al gusto. Per le sue caratteristiche si abbina con classe al salmone Scozzese e al selvaggio d'Alaska. Lo chef lo ha proposto tagliato a fettine sul tagliere, è stato un vero piacere degustarlo in naturalezza con le bollicine che si sono dimostrate di grande forza e personalità. cod 64206

Azienda agricola Le Marchesine
via Vallosa 31 - 25050 Passirano (Bs)
Tel 030 657005
www.lemarchesine.com



Da gennaio 2020 saranno in commercio le tre nuove etichette di Doc Cirò rosso, rosato e bianco, tre vini che esprimono al meglio la terra da cui nascono

LIBRANDI

LASCIA IL... "SEGNO"

Importanti novità in casa Librandi. Da gennaio 2020, la cantina di Cirò Marina (Kr) nota e apprezzata in Italia e nel mondo lancia la sua nuova linea "Segno". Come esprime il nome stesso, le tre nuove referenze di Doc Cirò rosso, rosato e bianco firmate Librandi sono un omaggio, un "segno", un'impronta chiara e tangibile di ciò che può nascere quando una terra di vigneti, storia e alta tradizione vitivinicola incontra una famiglia da sempre animata dal profondo desiderio di diffondere la conoscenza del patrimonio vitivinicolo calabrese ed esaltare nei suoi vini l'identità più autentica e sincera di questa terra.

> «La nascita della Doc Cirò 50 anni fa e la nascita di questi nuovi vini sono per noi motivo di orgoglio, "segno" di una progressiva evoluzione nella conoscenza e comprensione del nostro territorio»
>
> *Raffaele Librandi*

Tre vini che esprimono al meglio la terra da cui nascono. Il **Cirò bianco Doc** è un vino molto fresco con buona acidità, ottenuto da uve Greco Bianco in purezza. È un classico vino estivo: fresco, fruttato e godibile, ma con una sua personalità e complessità, come nelle vivaci note di biancospino. Il **Cirò rosato Doc** «è la tipologia più bevuta in Calabria, dunque è un'etichetta strategica per noi», spiega Paolo Librandi, socio titolare dell'azienda. Un vino che spicca per personalità, freschezza ma anche per la sua complessità e la nota tannica che dà spessore. «È un vino che accompagna tutta la nostra cucina che è abbastanza decisa e ha un'acidità che lo sostiene molto. È un vino da tutto pasto». Il **Cirò Rosso Classico Doc** è infine un vino molto tipico, da uve Gaglioppo al 100%. Questo vino offre i profumi tipici del Cirò: frutti rossi, note di viola tipiche del Gaglioppo, spezie, sottobosco mediterraneo e una bella acidità. A celebrare l'arrivo in commercio della nuova linea concorre inoltre una felice ricorrenza: l'anniversario di nascita della Doc Cirò, che festeggia i 50 anni. cod 63994

Librandi
strada statale 106 Jonica - 88811 Cirò Marina (Kr)
Tel 096 231518 - **www.librandi.it**





MOSCATO DI SCANZO DOCG

SERAFINO IL CIPRESSO

PREMIATO DAI SOMMELIER LOMBARDI

Serafino, il Moscato di Scanzo 2015 Docg de Il Cipresso, ha ricevuto la Rosa camuna d'oro, il massimo riconoscimento della nuova guida Viniplus 2020. È toccato ad **Angelica Cuni**, titolare dell'azienda, insieme al marito **Alfonso Esposito**, ricevere il prestigioso premio al The Westin Palace Hotel di Milano nel corso della presentazione della guida pubblicata dall'Associazione italiana sommelier della Lombardia. I 150 sommelier della guida Viniplus hanno degustato e recensito i quasi 1.000 vini di 265 cantine.

Il Cipresso non è nuovo a questo riconoscimento. «Già nella guida Viniplus 2018 - racconta Angelica Cuni - vincemmo la Rosa d'oro col nostro Serafino Moscato di Scanzo 2013 Docg; la storia si è ripetuta anche quest'anno: stesso protagonista, ma con l'annata 2015. Siamo onorati di ricevere ancora questo premio, è la conferma del fatto le scelte strategiche intraprese nell'ultimo lustro sono state vincenti». L'azienda ha effettuato infatti importanti investimenti per la costruzione della nuova e moderna cantina, la realizzazione di un ampio showroom con angolo degustazione e l'ampiamento dei vigneti di proprietà.

«Già qualche mese fa - prosegue la titolare - il nostro Serafino 2015 era stato insignito della medaglia d'argento ai Decanter World Wine Awards, il più grande e prestigioso concorso enologico al mondo che ogni anno riunisce i più autorevoli esperti e professionisti del wine business per premiare i migliori vini». «I vini proposti al concorso erano più di 16.500 provenienti da ben 57 Paesi - aggiunge il marito Alfonso - e sono stati valutati da 280 giudici di 33 diverse nazionalità».

«Quest'anno - spiega l'enologo **Marco Testi** - la vendemmia è andata bene, meno uva rispetto al 2018, ma di altissima qualità. Ci aspettiamo dei vini eccezionali e in linea con la nostra filosofia produttiva. La produzione annua de Il Cipresso è limitata a 23mila bottiglie, questo ci consente di cercare l'eccellenza e di offrirla nei nostri vini che, a partire dalla vendemmia 2018, sono anche biologici».

cod 64149

Il Cipresso
via Cerri 2 - 24020 Scanzorosciate (Bg) - Tel 035 4597005
www.ilcipresso.info



BORGO CONVENTI
L'ELEGANZA DEI VINI FRIULANI

Un'azienda storica con 30 ettari vitati, di cui 20 nella Doc Collio e 10 nella Doc Isonzo. Dal 1° aprile 2019 è di proprietà della famiglia Moretti Polegato, che con Villa Sandi vanta una lunga storia nel mondo del vino

«Borgo Conventi è un'azienda bellissima in un'area a grande vocazione e rappresenta il coronamento di un sogno per chi, come noi, è sempre guidato dalla ricerca della qualità e dell'eccellenza, nel rispetto delle identità territoriali», sottolinea **Giancarlo Moretti Polegato**, presidente di Villa Sandi, che pochi mesi fa ha acquistato la storica tenuta friulana. «Grazie a Borgo Conventi arricchiamo la linea di vini prodotti dalla nostra famiglia aggiungendo l'eccellenza dei bianchi friulani, con una precisa identità territoriale».

Fondata nel 1975, Borgo Conventi deve il suo nome a una leggenda secondo la quale Rizzardo di Strassoldo, feudatario della zona, donò un appezzamento di terra ai Padri Domenicani, che vi eressero un convento. La Tenuta Borgo Conventi è autonoma nella conduzione dei vigneti e della cantina, mentre la parte commerciale è svolta da Villa Sandi, che si cura della distribuzione sia in Italia che nei mercati internazionali. La Tenuta produce vini bianchi e rossi friulani ed è tra le aziende vitivinicole più all'avanguardia della regione, avendo concentrato da sempre molti sforzi nella cura dei vigneti oltre che nel prodotto finale.

La filosofia di Borgo Conventi è produrre vini di riconoscibile identità geografica e alta espressione varietale, ricercando eleganza ed equilibrio tra struttura e piacevolezza. Ogni bottiglia racconta una storia di alta qualità, tradizione e passione: dai bianchi Collio Doc con Sauvignon, Friulano, Ribolla Gialla e Pinot Grigio ai bianchi Isonzo Doc ai rossi Refosco e Schioppettino fino al prezioso cru Braida Nuova. La cantina, dotata delle più moderne attrezzature, ha l'obiettivo di ottenere dei vini che esprimano al massimo il territorio e le caratteristiche varietali, lasciando intatte piacevolezza e tipicità, punti cardine della filosofia enologica aziendale.



Consapevole che il futuro dipende da sostenibilità e tutela dell'ambiente, la famiglia Moretti Polegato ha trasferito ai vigneti di Borgo Conventi le stesse pratiche a basso impatto ambientale che hanno permesso alle Tenute di Villa Sandi di ottenere la certificazione Biodiversity Friend e che Borgo Conventi può vantare dalla vendemmia 2019. cod 64076

Tenuta Borgo Conventi
via Contessa Beretta
34072 Farra d'Isonzo (Go)
Tel 0481 888004
www.borgoconventi.it







NUOVA DOCG TULLUM

VINI MODERNI CON RADICI ANTICHE

Una storia antica che ha saputo rinnovarsi quella della "neonata" Docg Tullum, una delle più piccole e recenti Docg d'Italia che nasce negli splendidi scenari abruzzesi e si fa portavoce di un territorio unico e irripetibile: il comune di Tollo, in provincia di Chieti. Quest'area, da sempre vocata, rappresenta una vera e propria eccellenza che affonda le sue radici nella storicità della coltivazione della vite. Questo, unito alla costante ricerca e selezione, ha portato ad individuare l'alta qualità nella produzione di 5 tipologie Docg: Rosso Riserva, Rosso, Pecorino, Passerina e Spumante.

Tullum è sinonimo di identità per la piccola comunità abruzzese in provincia di Chieti, capace di trasmettere in modo autentico quanto il territorio sia pregno di una storia vitivinicola millenaria



In questo angolo d'Abruzzo, stretto tra il mare Adriatico e le altitudini della Maiella, sono infatti numerosi i notevoli reperti che testimoniano la coltivazione della vite e la produzione del vino già in epoca romana. La specializzazione viticola si mantiene nei secoli e le dominazioni che si sono susseguite ne conservano la specificità, dai Longobardi ai Normanni, dal Regno di Napoli ai giorni nostri.

Solo nel 2008 questo cammino inizia a vedere i primi riconoscimenti con l'istituzione in quell'anno della Dop Tullum, fino ad arrivare al 4 luglio 2019, data in cui è stato ufficializzato il passaggio a Docg, raggiungendo così il gradino più alto nella piramide qualitativa del vino italiano.

«La Docg Tullum - spiega il presidente del Consorzio, **Tonino Verna** - è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti nel nuovo disciplinare di produzione la cui rigidità dei paramenti rappresenta proprio l'elemento caratterizzante. Dobbiamo assicurarci che in ogni nostra azione siano rispettati tre parametri fondamentali: la tradizione, l'uomo e la ricerca. È stata la sinergia costante di questi tre fattori a permetterci di raggiungere questo importante traguardo. Il nostro auspicio ora è che la Docg Tullum dia maggiore forza alle aspirazioni di miglioramento delle condizioni produttive ed economiche di una zona da sempre vocata a "fare vino" e ci auguriamo che il lavoro di conservazione e valorizzazione delle emergenze archeologiche in località San Pietro possa dare nuovo impulso allo sviluppo del territorio». cod 64021

Per informazioni: **doptullum.it**



di *Alberto Lupini*

CANTINA SOAVE CORRE FORTE IL BILANCIO MIGLIORA ANCORA

Con 90 milioni di euro di investimento negli ultimi 3 anni (di cui 18 solo nell'ultimo esercizio), 130 milioni di euro di fatturato e un 121° bilancio che sorride ancora, migliorando per l'ennesima volta la redditività aziendale e la remunerazione garantita ai conferitori di 74mila euro, Cantina di Soave si conferma una brillante realtà nel panorama vinicolo nazionale. Punto di riferimento non solo per il Veneto ma per tutta l'enologia nazionale.

La maggiore cooperativa nel mondo del vino italiano (occupa l'1% del terreno vitato italiano, conferendo oltre il 2% del totale dell'uva nazionale) ha presentato a Verona l'esercizio 2018-2019 snocciolando non solo numeri confortanti, ma anche sensazioni positive che tendono a un ulteriore miglioramento nell'immediato futuro. Tra le novità principali anche il passaggio di testimone nel ruolo di direttore generale: da gennaio 2020 l'attuale vicedirettore, l'altoatesino **Wolfgang Raifer**, prende il posto del trentino **Bruno Trentini**, artefice del successo degli ultimi decenni. Una scelta nel segno della continuità.

Tra le linee guida principali, la volontà di continuare a promuovere le Doc attraverso il lavoro sul territorio e la valorizzazione dei soci. La dimostrazione di ciò la si trova nell'espansione dei terreni vitati su tutto il territorio veronese andando a toccare le zone del Durello, della Valpolicella, fino a lago di Garda e Bardolino.

In termini di valore, il fatturato è determinato per il 65% dalle vendite nazionali e per il 35% da quelle internazionali. I mercati esteri hanno registrato un leggero aumento (+6%) a livello europeo, grazie alle buone performance di Germania, Svizzera e Austria che hanno compensato le sofferenze in UK e Danimarca. Le soddisfazioni migliori nell'esercizio chiuso a giugno 2019 sono però arrivate da oltreoceano, in particolare dal Canada (+71%), grazie ai pregiati e pluridecorati vini rossi Ripasso e Amarone e dal Giappone (+154%), grazie al sempre apprezzato vino Soave. Degni di rilievo, in un'annata caratterizzata da volumi produttivi particolarmente elevati e quotazioni dei vini in calo, i valori medi/litro realizzati sui prodotti imbottigliati a marchio: +9% Rocca Sveva e +15% Cadis.

In tema di capitalizzazione aziendale, il patrimonio netto supera i 65 milioni di euro, a fronte di un cash flow operativo di 9,5 milioni e un utile di esercizio di 1,9 milioni. Buona la disponibilità liquida di 25,4 milioni di euro, pur in presenza di investimenti nel corso dell'esercizio per 18 milioni di euro. cod 64162



Wolfgang Raifer e Bruno Trentini

Cantina di Soave
viale Vittoria 100 - 37047 Soave (Vr)
Tel 045 6139811
www.cantinasoave.it



di ***Eros Teboni***
Miglior sommelier del mondo Wsa 2018

In occasione del Natale non posso fare altro che tornare nella mia regione, dove conosco al meglio usanze e tradizioni. In cucina vengono utilizzate molte spezie, dalla cannella ai chiodi di garofano, e non solo nei dolci, ma anche in diversi piatti di carne. I piatti aumentano d'intensità, sia come struttura sia come apporto calorico: per questo motivo abbiamo bisogno di vini di una struttura superiore e con un'acidità più importante, così da ottenere la perfetta combinazione con il piatto. cod 64230

I piatti in abbinamento sono di ***Tina Marcelli****, cuoca del Feuerstein di Brennero (Bz).*



L'ITALIA DEL VINO

IL NATALE ALTOATESINO



1 FELDMARSCHALL VON FENNER 2017
TIEFENBRUNNER

Vitigno: Müller Thurgau
Età viti: 50 anni
Affinamento: 7 mesi in legno grande e 9 mesi in bottiglia
Consumo: 2019 al 2039
Forma di allevamento: Guyot
Prezzo medio: 49 euro
Abbinamento consigliato: Lucioperca, beurre blanc, Porto, champignons

Il numero uno indiscusso dei Müller Thurgau italiani e probabilmente non solo: eleganza, verticalità e precisione sono le parole chiave per capire questo importantissimo vino. Prodotto sulle alture altoatesine, in una zona chiamata Favogna, una frazione di Magré lungo la Strada del vino, riesce ad estrapolare il meglio da questo vitigno molto spesso sottovalutato. Il Feldmarschall - con una spiccata acidità e un insieme di aromi tra i quali frutta gialla, in particolare pesche e albicocche, arricchiti da un lieve profumo di fiori bianchi - invoglia la degustazione e ci prepara ad un assaggio di grande piacevolezza. Al palato molto pulito e verticale, si fa paragonare molto spesso ai grandi Riesling europei, ma come Müller Thurgau gioca un campionato a parte, posizionandosi sui gradini più alti del podio.





2 VILLA NIGRA 2016
COLTERENZIO

Vitigno: Pinot Nero
Età viti: 35 anni
Affinamento: 12 mesi in barriques
Consumo: dal 2019 al 2033
Forma di allevamento: Guyot
Prezzo medio: 45 euro
Abbinamento consigliato: Risotto mela e timo con salame al sangue

Un classico abbinamento per un piatto intenso ed elegante: il Pinot Nero. In particolare quello dell'Alto Adige si differenzia per stile dagli altri simili nazionali per diversi aspetti: maggiore rotondità, tannini più vellutati e una quantità di frutta a livello di percezione molto superiore, con profumi più spiccati e più maturi. Il Villa Nigra è una selezione della Cantina sociale di Colterenzio, caratterizzato da un naso molto fine e ricco di piccoli frutti di bosco, lampone e fragolina, in bocca morbido e vellutato, poche spigolature, molto versatile per questa tipologia di abbinamento. Il legno poco invasivo e ben integrato e un'acidità molto morbida garantiscono anche facilità di beva, mantenendo il vino elegante e lineare.

3 ROEN 2018
CANTINA TRAMIN

Vitigno: Gewürztraminer
Età viti: 40 anni
Affinamento: 12 mesi in piccole barrique di legno francese
Consumo: dal 2019 al 2030
Forma di allevamento: Guyot
Prezzo medio: 35 euro
Abbinamento consigliato: Kaiserschmarren, mele, vaniglia, mirtilli





Una vendemmia tardiva dotata di grande eleganza, un'ottima rappresentazione di come il Gewürztraminer possa dare grandissimi risultati anche degustato sotto forma "dolce". Petali di rosa, licis e frutto della passione si sprigionano a livello olfattivo; al palato si presenta morbido e avvolgente, molto denso e coinvolgente. Una buona acidità sostiene il corpo e il residuo zuccherino impedendo al vino di diventare stucchevole. Un esempio lampante di piacevolezza nel bicchiere.





MERANO WINEFESTIVAL
UN SUCCESSO CHE CRESCE

Si brinda al successo per la 28ª edizione di Merano WineFestival, riaffermando il prestigio di un appuntamento di eccellenza nel panorama italiano e non solo. Lo confermano le 11.500 presenze registrate durante le cinque giornate della manifestazione, l'aumento del numero di operatori e specialisti del settore, l'indotto calcolato per oltre 10 milioni di euro e la partecipazione di produttori anche internazionali e di un'apprezzata "young generation".

È record di presenze per la rassegna enologica meranese che dall'8 al 12 novembre ha ospitato oltre 950 case vitivinicole selezionate dal patron Helmuth Köcher. I numeri esprimono un incremento non solo in termini di quantità ma anche di qualità, evidenziando come Merano WineFestival sia sempre più un esclusivo appuntamento di incontro fra produttori e operatori, una vera e propria vetrina di eccellenze a disposizione degli specialisti del settore. Un trend che rispecchia la filosofia del WineHunter, che combinando passione e ricerca della qualità ha portato fra l'architettura liberty del Kurhaus i vini di "The Official Selection", ovvero il risultato di una selezione e degustazione durata ben 12 mesi.

La storica manifestazione meranese chiude con 11.500 presenze nelle cinque giornate dedicate alle eccellenze del settore wine&food. Appuntamento dal 6 al 10 novembre 2020 per la 29ª edizione

Grande successo per gli eventi ormai consolidati, come The Official Selection, cuore della manifestazione, la GourmetArena, lo spazio dedicato alla gastronomia, le Charity Wine Masterclasses all'Hotel Terme Merano e The Circle, che per il secondo anno ha riproposto uno spazio dal linguaggio innovativo, presentando vino e cibo in chiave pop, ma anche per Merano Wine CityLife, la novità di questa edizione che ha gremito il tappeto rosso di Corso Libertà con un fuorisalone in piena regola. Da non dimenticare, infine, l'ampio spazio alla cultura che ha portato in scena un ricco programma di talk e convegni a tema. Quasi 300 i giornalisti presenti alla manifestazione, tra cui spicca anche un aumento di testate internazionali, che hanno raccontato e che racconteranno Merano WineFestival e le sue eccellenze. cod 63831



BEN...BEVUTI AL SUD

PASSITO DI ZIBIBBO CANTINE VINCI CLASSICO VINO DA PANETTONE



di ***Gianni Paternò***

Cantine Vinci nasce a Marsala dall'unione delle aziende delle famiglie Alagna, Caruso e Angileri che dall'800 fornivano vino per il Marsala. Oggi possiedono 100 ettari di vigneti Nero d'Avola, Syrah, Merlot, Perricone, Grillo, Catarratto e Zibibbo.

Tra le 21 etichette parliamo del Passito di Zibibbo 2018, il vino aromatico che con merito è il più premiato. Il 30% dell'uva è appassita nei graticci ed aggiunta in fermentazione lentissima, solo acciaio con brevi affinamenti. Colore ambra dorato, aromi intensi di uva appassita, albicocca, datteri, fichi secchi, miele, finissimo ed inebriante; in bocca riesplodono gli aromi con una dolcezza non eccessiva e bilanciata da una sottile acidità che lo rende armonico e piacevolissimo. Perfetto con panettone classico e pasticceria secca. Solo 9 euro in vendita diretta, poco più allo scaffale. cod 64292



LA SEDUZIONE DELL'ETICHETTA

LA BARBERA "VESPA" SI VESTE DI ROSSO

di ***Piera Genta***



La Barbera d'Asti Docg "Vespa" si veste di rosso. L'azienda Cascina Castlet di Costigliole d'Asti ogni anno lancia un'edizione limitata dell'etichetta di questa Barbera per accompagnare i brindisi delle festività natalizie. L'immagine ci riporta indietro nel tempo, agli anni '50: tre bambine, Mariuccia Borio e le sue cuginette, si fanno fotografare su una Vespa. Un momento di gioco ed in un attimo tutte a cavalcioni di un simbolo di un'epoca.

Una vecchia fotografia di famiglia è diventata oggi, grazie a Giacomo Bersanetti, della Sga Wine Design, uno dei più importanti artisti del packaging enoico in Italia - l'immagine di un vino serigrafata direttamente sul vetro. Un esempio di storytelling divertente che vuole comunicare un vino fresco, adatto ad un pubblico giovane per un consumo di tutti i giorni che ha suscitato l'interesse di una community di appassionati della Vespa che periodicamente organizzano tour dedicati alla degustazione di questo vino.

Alle bimbe, oggi diventate donne, per Natale è stato messo il cappello di Babbo Natale, per una versione natalizia disponibile in Magnum da 1,5 l e in bottiglia da 0,75 l. Una Barbera lavorata interamente in acciaio, che si presenta di colore rosso rubino brillante che ne evidenzia la freschezza. cod 64258

UN VITIGNO AL MESE

RIBONA, AUTOCTONO DELLE COLLINE MACERATESI

di ***Piera Genta***

Per lungo tempo si è pensato che la Ribona fosse un vitigno derivante dal Greco, invece ricerche più approfondite l'hanno identificato con un suo dna, sotto un profilo cromosomico lo hanno accostato al Verdicchio e più alla lontana al Trebbiano. Nel 1975 è entrato a far parte della Doc "Bianco dei Colli Maceratesi", più volte modificata e aggiornata sino all'attuale denominazione "Colli Maceratesi" che distingue la tipologia "Bianco" (presenza di almeno il 70% di Maceratino) dalla versione "Ribona" (minimo 85% di questa varietà, mentre per il resto sono ammesse altre uve bianche autorizzate nella regione Marche).

La Ribona è protagonista di una lenta rinascita, promossa da un gruppo ristretto di produttori. Ad oggi sono poco meno di 200 gli ettari coltivati. cod 64308

Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca

La Strada Racconta

Annuale a cura della:
Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca

PROVINCIA DI BERGAMO
STRADE DEI VINI E DEI SAPORI DI LOMBARDIA
Regione Lombardia
CAMERA DI COMMERCIO BERGAMO
inLOMBARDIA
VisitBergamo.net



Il vino e i sapori di Bergamo



di **Enrico Rota**

STRADA DEL VINO VALCALEPIO
2019, L'ANNO DELLA SVOLTA

Il 4 dicembre è stata presentata la prima pubblicazione della Strada: il racconto di un viaggio lungo 12 mesi con le iniziative che hanno visto protagonisti i produttori di vino e dei sapori di Bergamo

Il 2019 si è rivelato un anno davvero importante, dal grande numero di eventi organizzati alle numerose riunioni sui tavoli istituzionali, dalla condivisione degli obiettivi con le amministrazioni comunali del nostro territorio all'aumento significativo del numero di soci, che in pochi mesi ha superato quota 100. Un ringraziamento sentito va a tutti gli enti, le istituzioni, le associazioni e i soci che in questi 12 mesi ci hanno sempre supportato.

«La valorizzazione dei prodotti e dei luoghi di produzione inseriti nella nostra tradizione e cultura - ha dichiarato **Paolo Malvestiti**, presidente della Camera di commercio di Bergamo - rappresenta senza dubbio un fattore di grande attrattiva. Sono convinto che l'associazione Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca favorirà le relazioni e lo sviluppo del comparto turistico nell'interesse di tutto il territorio bergamasco».

«Ringrazio tutti coloro che si adoperano nell'associazione - ha affermato **Fabio Rolfi**, assessore all'Agricoltura, alimentazione e sistemi verdi di Regione Lombardia - e che lavorano per far conoscere le straordinarie bellezze paesaggistiche della fascia collinare bergamasca e i prodotti tipici che la caratterizzano. Unire turismo e agroalimentare significa mantenere vive le nostre tradizioni, promuovere il nostro territorio e costruire quindi una base solida per il futuro».

«Parlare di vini, come di sapori - ha aggiunto **Lara Magoni**, assessore al Turismo di Regione Lombardia - significa raccontare l'identità locale delle nostre terre e la storia indimenticabile delle nostre famiglie. Come un bicchiere di vino può narrarci una storia meravigliosa, così la Strada dei Vini e dei Sapori presenta la propria narrazione ai tanti visitatori».

«La Provincia aderisce con entusiasmo all'associazione Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca - ha concluso **Gianfranco Gafforelli**, presidente della Provincia di Bergamo - che ha dimostrato grandi capacità di lavoro all'interno di una logica di rete tra soggetti pubblici e privati puntando al coinvolgimento più ampio possibile di chi produce prodotti e servizi sul nostro territorio». cod 64195

Per informazioni:
www.stradadelvalcalepio.com

BOLLICINE... CHE PASSIONE!

QUANDO LO CHAMPAGNE ITALIANO DIVENNE "1924 PROSECCO"

di ***Piera Genta***

Etile, seconda generazione della famiglia Carpenè, volle indicare l'anno 1924 su una bottiglia di vino spumante come nome del vitigno di riferimento. Fino ad allora il vino si definiva genericamente Champagne italiano. Nel 1924 con un atto di coraggio commerciale diventa "Prosecco - Vino pregiato amabile dei Colli di Conegliano", con una precisa identità di vitigno (allora Prosecco, oggi Glera) e una specifica collocazione geografica. Questo cambiamento andava ad anticipare il riconoscimento della Doc e della successiva Docg del 2009. La stampa dell'etichetta fu curata dalla stamperia di Luigi Zoppelli situata a Ceneda, oggi quartiere di Vittorio Veneto.

La bottiglia con l'etichetta originale è conservata nella "1868 Gallery", un percorso storico inaugurato quest'anno all'interno della Carpenè Malvolti che raccoglie documenti storici e strumenti antichi per la vinificazione e la distillazione. La Carpenè Malvolti, in occasione del 95° anniversario dalla prima iscrizione in etichetta della dicitura Prosecco, ha realizzato una selezione unica ottenuta per il 90% da uve Glera.



cod 63587



VINI VALTELLINESI A BERGAMO DEGUSTAZIONE DI NOVE ECCELLENZE

di ***Roberto Vitali***

Vini in degustazione: Rosso di Valtellina Doc 2017 Azienda Agricola Marino Lanzini; Rosso di Valtellina Doc 2017 Matteo Bandello 2017 Luca Faccinelli; Valtellina Superiore Sassella Docg 2016 Grisone Alfio Mozzi; Valtellina Superiore Inferno Docg Riserva 2015 Aldo Rainoldi; Valtellina Superiore Grumello Docg 2013 Buon Consiglio Ar.Pe.Pe; Valtellina Superiore Valgella Docg 2016 Cà Moréi Sandro Fay; Valtellina Superiore Docg Riserva 2015 Mamete Prevostini; Terrazze Retiche Igt 2015 Numero Uno Plozza; Sforzato di Valtellina Docg 2016 Carlo Negri Nino Negri. Sono i nove vini, tutti strepitosi, degustati durante una serata organizzata da Ais Bergamo (delegata Roberta Agnelli) in collaborazione con il Consorzio di tutela vini di Valtellina, presidente Aldo Rainoldi. Svoltasi nella sempre incantevole location della Cantalupa-Da Vittorio, a Brusaporto (Bg), la serata è iniziata con una lunga relazione introduttiva di Sara Missaglia, docente Ais Lombardia. Sono convenuti a Bergamo, con il presidente del Consorzio, altri otto importanti produttori, che hanno avuto modo di prendere ognuno la parola per illustrare vigneti e cantina della propria produzione.

Nove rossi in degustazione nella serata organizzata da Ais Bergamo nella location dei fratelli Cerea. Gli ettari vitati del Consorzio sono 900, il 30% della produzione va all'estero

Gli ettari vitati sono circa 900, di cui 700 a Docg. La produzione media annua si aggira sui 3,4 milioni di bottiglie. Il bacino principale di consumo è rappresentato dalla Lombardia, mentre l'export è in lenta crescita e si assesta attualmente su un 30%, rivolgendosi in particolare ai Paesi del Nord Europa. I produttori riuniti in Consorzio sono 52. Da sfatare il luogo comune che i vini valtellinesi siano impegnativi da bere, ricchi di tannini, pesanti. cod 63945





di ***Giovanni Angelucci***

BIRRA DI QUALITÀ LUNGO TUTTA LA CALABRIA

Tra le numerose e variegate realtà dei birrifici calabresi, si evidenziano molte esperienze finalizzate alla valorizzazione dell'aspetto "local". L'esperto Giuseppe Caruso ci suggerisce dove assaggiare la birra artigianale calabrese di qualità



Facciamo un tuffo nel Sud accompagnati da **Giuseppe Caruso**, alle spalle gli studi in Scienze Agrarie all'Università Cattolica di Piacenza e un dottorato in Botanica ambientale e applicata all'Università Politecnica delle Marche. «Tornato in Calabria - racconta Caruso - mi sono dedicato all'insegnamento, alla ricerca e alle botaniche applicate. Era inevitabile che, prima o poi, mettessi insieme birra e botanica, due mie grandi passioni, e così è nato il libro "La Botanica della Birra"».

Cosa vuol dire birra in Calabria oggi?

I birrifici artigianali calabresi, oltre una ventina di stabili realtà, sono, come quasi tutto qui, contraddittori. Sublimi eccellenze convivono con esperienze alquanto eterodosse, ma le realtà più dinamiche cominciano a mostrare una propensione alla valorizzazione del "local". E i microbirrifici di prossima apertura sembrano voler consolidare questa tendenza. I nuovi birrai calabresi possono contare su una solida formazione accademica, sulla capacità di padroneggiare tecniche e ingredienti del brassaggio, ma anche sulla consapevolezza che è il territorio, con la sua flora spontanea e le cultivar locali di piante coltivate, la principale risorsa da cui attingere per costruirsi un'identità e un futuro duraturi.

Quali sono le tappe imprescindibili di un itinerario brassicolo calabrese?

Partirei da Saracena (Cs) col birrificio De Alchemia (birraio Guido Gagliardi), il progetto più intrigante del panorama brassicolo calabrese. Seconda tappa è Nocera Terinese (Cz), il birrificio 'A Magara (Eraldo Corti), probabilmente oggi la più solida realtà brassicola calabrese. A Reggio Calabria due significative real-

tà: Birrificio Reggino (Ferdinando Polito) ed il Brew Pub Gli Sbronzi (Demetrio Crea). Si risale lungo lo Ionio fino a Siderno (Rc) col Birrificio Limen (Nicola Ferrentino), a Zagarise (Cz) col Birrificio Gladium (Anselmo Verrino) e poi Andali (Cz) con Simon & Co. (Felice Masciari), realtà recente ma interessante. Questo personalissimo itinerario si chiude a Strongoli Marina (Kr) al Birrificio Blandino (Gianfranco Blandino).

Materie prime particolarmente usate in regione?

La Botanica della Birra tratta circa 500 specie vegetali, usate nel brassaggio in tutto il mondo, travalica quindi gli angusti confini regionali. Tuttavia, nutro la speranza che anche i birrai calabresi sappiano approfittare degli stimoli offerti da questo libro e dalla biodiversità vegetale (circa 2.800 piante vascolari) calabrese. Abbiamo circa mille specie spontanee commestibili, e quindi potenzialmente brassabili! Poi, l'immenso e misconosciuto patrimonio di biodiversità agricola. Un territorio montagnoso ed accidentato ha reso difficili per millenni le comunicazioni, favorendo l'isolamento delle comunità, l'autosufficienza, la selezione di cultivar locali di specie coltivate. È all'interno di questi giacimenti biologico-culturali, ancora poco impiegati nella brassatura, che devono cercare i birrai.

Birre della Calabria assolutamente da assaggiare?

Imperdibili, a mio parere: Kairos, saison con segale aspromontana e scorze fresche di bergamotto de Gli Sbronzi; Brown IPA di Birrificio Reggino; Wabanaki, Pacific IPA di Limen; Bardh, premiata blanche al bergamotto di Simon & Co.; Sintesi di De Alchemia, Mediterranean Gose a fermentazione mista; Futura, ale alla Cannabis sativa di Blandino; Darkana, imperial porter di Gladium; Frambueza, delicata raspberry ale di 'A Magara, probabilmente non la birra di punta del birrificio di Nocera Terinese (la vera imperdibile forse è la Strina, la tripel con segale Made in Calabria) ma lodevole progetto sociale: i lamponi sono prodotti da Casa di Nilla, centro di accoglienza per giovani in difficoltà.

Come è messa la regione riguardo la dimensione pub e mescita?

Se penso ai sacri templi regionali della mescita mi vengono in mente Nabirra (Cosenza), il Brillo Parlante (Lorica), Calabriaalcubo (Nocera Terinese), Simon Pub e La Tana Public House (Catanzaro), Malto Gradimento e Gli Sbronzi (Reggio Calabria), Officina Pab (Locri) e diversi altri. A queste coraggiose avanguardie il merito di aver aperto la strada, ma oggi sono sempre più rari bar e ristoranti calabresi del tutto sprovvisti di birra artigianale. Che sia questa, l'autentica rivoluzione della birra artigianale declinata alla calabrese? cod 64141

LA BOTANICA DELLA BIRRA L'INIZIO DI UNA RIVOLUZIONE?



di ***Giovanni Angelucci***

Giuseppe Caruso, esperto di birra ed intervistato per la situazione brassicola in Calabria, ha attirato la nostra attenzione con il suo libro fresco di stampa, "La Botanica della Birra", edito da Slow Food Editore. Le oltre 600 pagine che compongono il libro (fatto di schede botanico-brassicole ed altrettante iconografie) trattano un tema universale, quello della birra, e lo trattano con la forza della scienza botanica. Quali sono le piante con le quali si fa la birra? Quante sono? Qual è il loro corretto nome scientifico? E quello comune? A quali famiglie botaniche appartengono? Come è fatta ciascuna di queste piante? Quali parti di esse si usano nel brassaggio? In quali stili si usa questa o quella pianta? Certo, l'approccio sistematico e scientifico all'inizio può intimidire, ma entrati nello sterminato dataset botanico-brassicolo del libro sarà evidente che nessun birraio appena lungimirante potrà permettersi di escluderlo dalla propria biblioteca. cod 64150

B63, BUONA BIRRA VALDOSTANA

Semplicità, concretezza, pulizia ed efficacia contraddistinguono e rappresentano pienamente le tipologie di birre prodotte dal birrificio B63.

«Abbiamo dato alle nostre birre il nome di vari generi musicali: Swing, Blues, Country, Jazz, Rock, Reggae e Soul. Tutta un'altra birra tutta un'altra musica!», afferma sorridendo il titolare **Antonio Pistilli**.



L'associazione del mondo birrario a quello musicale ha opportunamente ispirato la contaminazione di ogni stile di birra, identificando ciascuna inequivocabilmente. Delle 7 tipologie attualmente prodotte tutto l'anno, degna di nota è la Rock: stile originario birrario di partenza Helles-Bock, chiara e di carattere (trasversale come lo stile musicale), con sfumature aggrazianti del miele di rododendro ed il giusto compromesso di note speziate del pepe nero. "Sinfonia per le orecchie e delizia per il palato" è il suo giusto claim! La produzione viene realizzata con un impianto semiautomatico discontinuo della capacità di 5 hl e la capacità produttiva attuale è di 800 hl/anno. Fino al 2018 la produzione annua era pari a 350hl con malti e luppoli utilizzati rigorosamente di origine tedesca. Invece le materie prime aromatizzanti sono principalmente locali. (**G.A.**) cod 64102

KARMA, BIRRA CAMPANA CON INGREDIENTI RICERCATI E DI QUALITÀ

Karma è nato nel 2008 ad Alvignano, in provincia di Caserta. Le prime sperimentazioni avvengono nel 2005 nel garage di casa del visionario fondatore Mario Cipriano. Per soddisfare le esigenze produttive in crescita e avere una sede accogliente anche per gli eventi, nell'ottobre 2014 la sede viene trasferita ad Alife, alle pendici del Massiccio del Matese (Appennino Sannita).

Anche la scelta degli ingredienti determina la qualità Karma: selezionati malti tedeschi e inglesi, miele di castagno biologico, luppoli tedeschi e americani, ma anche gli ingredienti poveri e locali come il mosto di vino (da vitigni autoctoni quali l'asprinio, il pallagrello, il falerno e la falanghina), le bucce d'arancia, il limone, la mela "annurca", oltre al rinomato caffè Kimbo, che conferiscono un sapore unico e una buona dose di tipicità. (**G.A.**) cod 64128

Dal 18 al 22 gennaio Caffè Cagliari parteciperà alla 41ª edizione di Sigep a Rimini, dove presenterà tutte le novità del sistema dedicato ai professionisti della ristorazione

CAFFÈ CAGLIARI 10+ L'ESPRESSO DI QUALITÀ AL RISTORANTE



La torrefazione modenese sarà presente a Sigep all'interno del padiglione A1, stand 027, con uno stand interamente dedicato al sistema Caffè Cagliari 10+. Studiato appositamente per i professionisti della ristorazione, Caffè Cagliari 10+ unisce la qualità delle miscele Caffè Cagliari alla tecnologia Caffitaly System, la cui capsula, oltre a contenere 8 grammi di caffè, è dotata di un doppio filtro che garantisce un'estrazione ottimale del caffè espresso.

In base alle caratteristiche del locale è disponibile un'ampia gamma di macchine per espresso professionali che, pur conservando le stesse prestazioni delle macchine tradizionali, consentono un notevole vantaggio in termini di consumo energetico. Un sistema combinato che riduce gli sprechi e assicura sempre un eccellente caffè espresso.

«Il dibattito sulla qualità del caffè a fine pasto è ancora molto acceso», afferma **Alessandra Cagliari**, amministratore delegato di Caffè Cagliari. «Il sistema Caffè Cagliari 10+ nasce proprio per offrire una soluzione ideale ai professio-



nisti della ristorazione che desiderano servire l'eccellenza fino alla tazzina di caffè. Con l'utilizzo di un caffè monoporzionato d'eccellenza è possibile ottenere un espresso di alta qualità in pochi e semplici gesti. I vantaggi di scegliere questo sistema sono almeno dieci, in più le miscele sono le nostre tradizionali Caffè Cagliari».

Oltre alla premiata miscela Superoro, vincitrice dell'International Coffee Tasting 2016 nella categoria Single Serve e disponibile sia nella capsula singola che doppia porzione, il sistema Caffè Cagliari 10+ offre un'ampia gamma di prodotti: dal classico decaffeinato all'esclusiva linea di caffè monorigine che include un 100% Robusta indiano e quattro 100% Arabica provenienti da Brasile, Kenya, Costa Rica e la nuova monorigine proveniente da Papua Nuova Guinea. Presentata alla scorsa edizione di Host e ora disponibile online e nei negozi Caffitaly, la nuova referenza Papua Nuova Guinea si distingue per il suo gusto dolce ed equilibrato con una piacevole armonia di note di cacao e di cereali.

L'intera linea è disponibile sia per il canale domestico sia per il sistema Caffè Cagliari 10+ dedicato alla ristorazione. Per i professionisti dell'Horeca, oltre all'abbinamento con la macchina espresso professionale, è disponibile una serie di materiali di servizio esclusivi: la carta dei caffè che permette al cliente di scegliere il caffè in base al proprio gusto, la tazzina con coperchio per mantenere intatta la crema e gli aromi durante il servizio al tavolo, il passaporto del caffè da accompagnare alla tazzina che ne svela l'origine e le caratteristiche organolettiche. cod 63985

«Il dibattito sulla qualità del caffè a fine pasto è ancora molto acceso. Il sistema Caffè Cagliari 10+ nasce proprio per offrire una soluzione ideale ai professionisti della ristorazione che desiderano servire l'eccellenza fino alla tazzina di caffè»

Alessandra Cagliari

Caffè Cagliari
via Emilia Est 1129 - 41122 Modena
Tel 059 376811
www.caffecagliari.it/10piu

18-22 01. 2020 Fiera di RIMINI
PAD. D3
STAND 035

JULIUS MEINL

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E SOCIALE

Da quando Julius Meinl ha aperto la sua prima torrefazione nel cuore di Vienna, oltre 150 anni fa, continua a tramandare di generazione in generazione il proprio know-how e la propria passione, riconoscendo la grande importanza delle origini del caffè: ogni singolo lotto, ogni singolo chicco è infatti il frutto di un'attenta e precisa selezione volta a dare vita a miscele perfette.



Ed è proprio per valorizzare le origini del caffè che Julius Meinl ha lanciato il Colombian Heritage Project, nato per supportare i coltivatori colombiani di 50 aziende agricole nella regione di Tolima con l'impegno di migliorare le loro competenze e aiutarli ad ottenere la certificazione UTZ (il più importante programma al mondo per la coltivazione di caffè sostenibile). Il progetto consiste nell'assistenza agricola con training mirati, nel supporto fattivo per ottenere la certificazione UTZ e nell'installazione di 25 essiccatori di caffè; è inoltre previsto un programma di supporto scolastico che porterà benefici all'intera comunità locale.



«Il cuore del nostro business è il nostro caffè - dichiara **Jeanette Meinl**, responsabile degli acquisti di caffè crudo Julius Meinl - ed è per questo che per noi è importante supportare i coltivatori con questo progetto: sono loro i primi attori della filiera, sono loro che possono garantire una materia prima di altissima qualità».

Le due miscele super premium scelte per rappresentare il progetto Colombian Heritage sono Poesia e Supreme UTZ, che contengono caffè proveniente dalle piantagioni colombiane ed entrambe sono una celebrazione della tradizione e dell'altissima competenza e qualità di Julius Meinl. La miscela Poesia verrà rilanciata in occasione di Sigep 2020.

Con lo stesso obiettivo di dare visibilità alle origini del caffè, Julius Meinl ha lanciato il progetto The Originals, due miscele permanenti dedicate all'espresso (Vienna XVI e Red Door) e una selezione di monorigini che raccontano la storia di una filiera artigianale, sostenibile e di eccellenza, un viaggio dalla pianta alla tazzina, per un'esperienza di consumo autentica, dove le origini sono le protagoniste che ogni pack riporta, per una trasparenza unica. cod 63996

Julius Meinl Italia
via Verona 70 - 36077 Altavilla Vicentina (Vi) - Tel 0444 334411
www.meinl.it



XELECTO GRAND CRU MONORIGINE

APPREZZATI DA CHEF E INTENDITORI

Scelti anche dalla cuoca stellata Rosanna Marziale per il suo ristorante, i caffè Grand Cru Monorigine Xelecto, provenienti da Guatemala o Kenya, sono la massima espressione di una qualità senza confini

Cosa rende così speciali i caffè Grand Cru Guatemala e Kenya di Xelecto? Non solo la provenienza selezionata, ma tutta la filiera produttiva dalla pianta alla lavorazione fino alla sapiente trasformazione finale conferita dalla tostatura. Per chi non lo sapesse, infatti, si definisce "grand cru", o "monorigine", un caffè i cui chicchi derivano da una singola coltivazione di un singolo Paese produttore. La selezione mirata si traduce in un caffè particolarmente pregiato, tostato in purezza al 100% e quindi non miscelato.

L'obiettivo è di dare voce alle unicità intrinseche del terroir caratterizzato da un particolare microclima, i sali minerali del terreno, l'umidità del territorio, la ventilazione, l'irraggiamento solare, ecc. Un caffè monorigine si distingue quindi notevolmente da una miscela, dove appunto si uniscono diverse varietà per creare un blending specifico più complesso. Per ottenere un caffè grand cru che possa regalare un'esperienza sensoriale appagante è necessario quindi che tutti gli step siano curati e seguiti maniacalmente, dal territorio di riferimento per la selezione della materia prima, alla tostatura per esaltare e accentuare tutte le sue caratteristiche organolettiche uniche e distintive.

Una delle variabili più importanti che concorrono a definire le eccellenti proprietà sensoriali e aromatiche di un caffè selezionato, come nel caso dei Grand Cru Monorigine Xelecto da Kenya o Guatemala, è l'altitudine della coltivazione. È proprio in quota, oltre i 1.400 metri sopra il livello del mare, che prendono vita alchimie uniche: i caffè d'altura sono considerati tra i più pregiati in assoluto perché il chicco di caffè, crescendo in alta montagna, ha un tempo di sviluppo maggiore. Ad alta quota infatti le temperature medie sono più





Frutti di caffè appena colti

basse e le escursioni termiche permettono alla pianta una maturazione più lenta.

Così il chicco di un'arabica di altura, crescendo più lentamente, riesce a sviluppare una maggiore densità rispetto al chicco di altre varietà arabiche o rispetto al chicco di una robusta. La densità ha infatti una valenza molto importante nel mondo del caffè, caratterizzandolo anche tra i parametri fondamentali di classificazione dello stesso: il chicco più denso ha una struttura molecolare più complessa e quindi, dopo essere stato torrefatto e macinato, riesce a sprigionare un bouquet molto più ampio ed intenso, un'aromaticità più ricca e



Piantagione di caffè

delicata, un gusto più profondo e complesso con sentori unici, irripetibili e inconfondibili, che richiamano tutte le peculiarità dovute al territorio di coltivazione.

Le differenze sono evidenti e anche tra Kenya e Guatemala sono chiaramente percepibili: ogni espresso Grand Cru Monorigine Xelecto ha un gusto unico, ricco e armonioso, ha una precisa e distintiva complessità aromatica, un colore perfetto, in ogni sua sfumatura, e ha una sua personalità, ben distinta e sempre riconoscibile, dal primo all'ultimo sorso.

Il caffè **Xelecto Grand Cru Monorigine del Guatemala** offre un profilo aromatico molto strutturato, caratterizzato da raffinati sentori floreali. L'acidità risulta media e il retrogusto appare pieno e persistente, con note di frutta secca, noci e mandorle. Il caffè **Grand Cru Monorigine Xelecto del Kenya** offre invece un profilo aromatico complesso, con interessanti sentori agrumati. L'acidità risulta un po' più intensa e il retrogusto richiama note di pungenti di bergamotto e cedro.

La linea Xelecto per entrambe le varietà di caffè esige una raccolta a mano estremamente accurata, senza l'ausilio di macchinari, in modo che ogni singola drupa sia valutata, selezionata e raccolta solo al perfetto punto di maturazione e al giusto grado zuccherino. Le tecniche di lavorazione e di essicazione richiedono un know-how molto specifico, che aggiunge valore e qualità al caffè: per produrre i grand cru tutti gli aspetti della filiera produttiva Xelecto devono essere integrati secondo standard di eccellenza.

L'impegno del coltivatore locale dovrà poi essere seguito dall'azienda, che con le migliori tecniche e profili di tostatura ad hoc ottimizza ed esalta il potenziale aromatico del prodotto. È solo grazie a queste attenzioni che il caffè Monorigine Xelecto risulta sempre l'esperienza indimenticabile di una degustazione consapevole di qualità, per il piacere di una tazzina perfetta, dal profilo ricchissimo, dolcemente acido e sempre profumatissimo. cod 64145

Caffè Molinari
via Francia 20 - 41122 Modena
Tel 059 3279111
www.xelecto.it





RAVASIO 1926

FILIERA CONTROLLATA DAL CONTADINO AL CONSUMATORE

«Una filiera monitorata in modo costante e attento è il risultato di un lavoro di squadra ben organizzato», spiega **Sergio Pietro Ravasio**, alla guida dell'azienda di famiglia Ravasio 1926, la torrefazione di Brusaporto (Bg) che nel 2019 ha festeggiato i 30 anni di attività. Brasile, India, Colombia, Centro America, Etiopia e Caraibi sono i luoghi dove nascono i caffè Ravasio, tostati per provenienza al fine di preservare le caratteristiche organolettiche di ogni specie. Maniacale l'attenzione alle materie prime. L'impianto di Brusaporto ha una capacità produttiva di 4.500 kg di caffè e lo stabilimento si sviluppa su una superficie di 2.000 metri quadri.

Origine, produzione e servizio. Una catena che parte dal chicco di caffè e che vede nella tazzina servita al consumatore l'ultimo anello

«Il nostro ciclo produttivo - sottolinea Ravasio - è presidiato da un nuovo impianto costituito da selettori ottici magnetici e selettori di crivello per pulire e controllare tutti i chicchi, che vengono setacciati tramite il vibrovaglio, apposite lastre con fori calibrati. Assicuriamo quindi un controllo totale di filiera, con un monitoraggio completo sulla materia prima».

Il caffè viene quindi confezionato e sigillato da un moderno impianto automatizzato. Confezioni ermetiche custodiscono la miscela finale (in chicchi, cialde o macinato), consentendone il mantenimento attraverso una conservazione ottimale che non ne altera l'aroma e le proprietà organolettiche. La strategia organizzativa prevede che ad ogni tipologia di prodotto corrisponda una zona dedicata del magazzino per favorire la gestione logistica degli ordini, dei trasporti e delle consegne in Italia e all'estero.

L'ultimo anello della "catena virtuosa" di Ravasio 1926 è rappresentato dal servizio. Un caffè Ravasio deve esprimere nella tazzina tutti i suoi valori. «La formazione degli operatori professionali è fondamentale - ricorda Sergio Pietro Ravasio - per questo, oltre al monitoraggio costante sul punto vendita, abbiamo allestito una sala corsi all'interno dell'azienda dove un autorevole corpo docente tiene due cicli di seminari destinati a chi parte da zero e sta per aprire un bar e a chi, già del mestiere, vuole fare un salto qualitativo. Tra le materie in programma, caffetteria e latte art». cod 63991



Ravasio Caffè
via Degli Artigiani 33 - 24060
Brusaporto (Bg) - Tel 035 681893
www.cafferavasio.it



40th

Ospitalità Italia

2020

complesso fieristico di Carrara

dall'1 al 4 marzo

dalle 9:30 alle 18:30

Attrezzature e forniture per: Alberghi, Ristoranti, Gelaterie, Pasticcerie, Panifici, Pizzerie, Arredamento Contract

In contemporanea con:



Organizzata da:



Tirreno C.T. *Tirreno Trade* s.r.l.

Organizzazione fiere

Tel 0585.791770 | Fax 0585.791781
www.tirrenotrade.it | info@tirrenotrade.it



VILLA ZARRI
BRANDY ARTIGIANALE ITALIANO

La storia del Brandy Villa Zarri è legata a un'illustre famiglia bolognese ed ha inizio nel 1954, quando Leonida Zarri acquista un'azienda, la Pilla, che nel 1956 viene trasferita da Venezia a Castel Maggiore, alle porte di Bologna.

In seguito, il giovane Guido Fini Zarri, seguendo il nonno e il padre, vuole produrre anche in Italia un Brandy di qualità superiore e comincia ad utilizzare l'Alambicco Charentais per la distillazione di vino Trebbiano Toscano, sostituito poi da quello Romagnolo.

Il 1986 è l'anno della nascita di Villa Zarri e nel 1990 Guido Fini Zarri presenta la prima bottiglia di Brandy Villa Zarri, un prodotto completamente naturale, derivato dalla distillazione con metodo discontinuo, secondo un rigoroso disciplinare che si ispira a quello del Cognac. Il liquido incolore che scaturisce dall'alambicco viene poi trasferito in botticelle di legno di rovere da 350 litri, per un invecchiamento lento e prolungato, mai inferiore ai 10 anni: il Brandy raggiunge così un perfetto equilibrio di gusto, profumo e alcol.

Il Brandy Villa Zarri è un prodotto artigianale di qualità superiore e si differenzia da qualsiasi altro distillato italiano per la sua unicità ed esclusività

Oggi Villa Zarri produce il Brandy Assemblaggio Tradizionale (minimo 10 anni d'invecchiamento), il Brandy Millesimato (1994 invecchiato 23 anni), il Brandy Millesimato 1998 invecchiato 18 anni, con tabacco toscano Kentucky e l'Acquavite di Vino Chardonnay. L'azienda produce anche, da ricetta familiare, il Nocino biologico, il Cherry Brandy, il Brandy e Caffè e l'Amaro Zarri. In aggiunta, la Zarri 22 e l'Anniversario 25, assemblaggi con invecchiamento minimo rispettivamente di 22 e 25 anni. Villa Zarri è inoltre la prima azienda italiana a imbottigliare Brandy Millesimati a pieno grado. È grazie alle premesse di qualità su cui Guido Fini Zarri ha lavorato in tutti questi anni che il Brandy in Italia ha riacquistato quella stima e successo che compete ad un distillato così nobile ed elegante.

Villa Zarri è un brand del catalogo Elegance Distribution, società di distribuzione a livello nazionale di distillati premium e super premium, rivolti ai migliori locali della ristorazione, cocktail bar ed enoteche, che si dedica con passione alla diffusione di "spiriti d'eccellenza". cod 64006



Elegance Distribution
via Farini 9 - 40124 Bologna
Tel 051 6486537
www.elegancedistribution.it

ABUELO 12 ANNI TWO OAKS IL RUM CON DOPPIO INVECCHIAMENTO





di ***Davide Staffa***

Dopo il rimbalzare di voci nell'ambiente del mondo degli amanti del rum da circa un anno, la più importante e famosa azienda panamense, Varela Hermanos, ha deciso finalmente di commercializzare anche il Italia il nuovo Rum Abuelo 12 anni Two Oaks, un rum di melassa ottenuto dalle canne da zucchero prodotte nelle tenute dell'azienda. Dopo la distillazione viene effettuato un doppio invecchiamento per ottenere questo prodotto dal profilo molto interessante.

Lo "spirito di canna" viene messo in parte in barili usati ex-bourbon americano, una seconda parte viene invece posta in barili di rovere americano mai utilizzati. Questi nuovi barili vengono tostati a fuoco diretto in due passaggi successivi, a 180°C per un'ora per far dilatare bene i pori del legno, e poi a 220°C per creare una crosta di tostatura carbonizzata di circa 8 mm.

Al termine del periodo di invecchiamento le due partite di rum vengono assemblate. Rum Abuelo 12 anni Two Oaks è importato e distribuito in Italia da OnestiGroup. cod 64040



BELVEDERE VODKA, LIMITED EDITION NEL SEGNO DELL'INCLUSIVITÀ

di ***Gabriele Ancona***

L'artista (musicista e attrice) statunitense **Janelle Monáe** e Belvedere Vodka condividono valori di fondo come integrità, diversità e libertà d'espressione conciliandoli in una visione comune per celebrare insieme A Beautiful Future. Una dinamica che ha come forza motrice il pensiero positivo che crede nell'importanza di dare a ognuno l'opportunità di veder realizzate le proprie speranze e di condividere i propri sogni.

«La mia collaborazione con Belvedere Vodka riguarda un argomento che mi sta molto a cuore: la creazione di un futuro - A Beautiful Future - in cui le persone di ogni estrazione sociale si sentano a proprio agio nell'esprimersi. Dove quelli che sono in genere esclusi si sentano inclusi e ascoltati», ha dichiarato Janelle Monáe.

Attraverso l'inedita etichetta, la limited edition racconta il carattere dalle mille sfaccettature che accomuna Monáe e Belvedere Vodka. Il design è infatti a collage metallico, un'estetica che invita alla scoperta e alla degustazione. Per celebrare insieme "un futuro bellissimo", al Moebius, sulle note di un dj set, si è brindato con The Pink Talk, il cocktail dai sentori di rose e pompelmo ideato per l'occasione. La ricetta: Belvedere Vodka (45 ml), sciroppo di zucchero (15 ml), Liquore Quaglia alla rosa (15 ml), succo di pompelmo rosa (50 ml), succo di cranberry (15 ml), acqua tonica (top).

Il percorso di "A Beautiful Future" è iniziato nel 2018 in occasione del brunch organizzato da Belvedere e Janelle Monáe per presentare Fem the Future, il movimento di Monáe dedicato a promuovere la consapevolezza e le opportunità per le donne e per chi si identifica in loro attraverso musica, arte, tutoraggio e istruzione. cod 63761

Nel corso di una serata party al Moebius di Milano è stata presentata "A Beautiful Future", bottiglia "limited" firmata da Janelle Monáe. Alla base di questa partnership il concetto della non discriminazione

CHRISTOF INNERHOFER

PUNTO A MILANO-CORTINA 2026



di ***Federico Biffignandi***

Il campione di sci alpino tra dieta e abitudini alimentari. Ha 34 anni, ma il suo sogno nel cassetto è arrivare alle Olimpiadi italiane contando sull'esperienza, la passione e... il cibo

Christof Innerhofer è uno degli sciatori italiani più vincenti degli ultimi anni e il fatto che a 34 anni sia ancora temuto quando si presenta al cancelletto di partenza lo deve anche ad un'attenza alimentazione.

Christof, quanto conta nella tua vita da atleta una dieta corretta?

Fino a una decina di anni fa non consideravo l'alimentazione un fattore determinante, ma a circa 25 anni ho incontrato una persona esperta di nutrizione e mi sono lasciato guidare da lui. Da subito ho notato la differenza. Ho migliorato le mie performance in gara, ho reso più efficiente ogni allenamento, i tempi di recupero si sono abbassati, e poi anche a livello di benessere personale ho percepito un netto miglioramento. L'alimentazione incide al 30% sulle performance.

Quali sono le tue abitudini alimentari nel corso della giornata?

La colazione è il pasto più importante e di solito la preparo così: due uova, pane nero con marmellata, yogurt di soia, fiocchi d'avena, frutta. Per pranzo un primo, 230 grammi di pasta o 180 di risotto, con insalata mista fatta da fagioli, piselli, mais, pomodori. Nel pomeriggio merenda con yogurt, fiocchi d'avena e frutta. La sera, per cena, le proteine: bistecca con al limite una piccolissima quantità di carboidrati. Durante il giorno poi bevo, bevo tantissimo: 5-6 litri di acqua.

Il tuo non sembra un fisico così massiccio come quello di alcuni tuoi colleghi...

Ho sempre preferito curare la qualità dei miei muscoli piuttosto che la quantità. Una scelta personale che fino a qui ha pagato a livello agonistico e mi ha permesso di coltivare anche alcune passioni extra come posare da modello per alcuni miei sponsor.

Inner, cosa ti auguri per il tuo futuro?

Per me è una grandissima passione. Mi sono sempre allenato bene e ho sempre curato il mio corpo, finché starò così andrò avanti a sciare. Pensare di arrivare alle Olimpiadi di Milano-Cortina 2026 per me è un sogno che vorrei coltivare; grazie agli allenamenti e all'alimentazione appunto gli sciatori arrivano sempre più avanti con l'età ancora in grado di ottenere ottimi risultati per cui, ci proverò».

cod 63888

di *Federico Biffignandi*

SPORT E SALUTE

OMAR DI FELICE
ALIMENTARSI A -30°C



Ci vuole una grande testa, prima di tutto. Ma come sempre, senza la benzina non si può nemmeno pensare di partire. Vale soprattutto per chi come **Omar di Felice** pedala negli ambienti più ostici del pianeta: tra i ghiacci o nei deserti. Nel suo libro "Pedalando nel silenzio di ghiaccio" (Rizzoli) definisce quel suo essere immerso nel nulla, in sella ad una bicicletta, a -30 gradi "La zona Omar".

Come avviene l'alimentazione in queste tue imprese?

Quando ho l'ammiraglia al seguito cerco di fermarmi ogni due ore per integrarmi e scaldarmi. A livello di liquidi ho nella borraccia acqua, oppure bevande calde che possono essere il tè o il caffè. Come cibo invece sono sbilanciato molto sui grassi e quindi barrette di cioccolato, panino con creme spalmabili, bresaola, formaggi e carne salata.

E quando invece sei in solitaria?

Devo approfittare dei centri abitati che incontro lungo il percorso e alimentarmi con quello che trovo. A livello di cibi, i valori nutrizionali sono gli stessi, certo con porzioni più abbondanti.

Quanto è complicato?

Molto, perché alcune cose italiane le porto dall'Italia, ma il resto devo acquistarlo sul posto e non sempre la materia prima che viene venduta nei posti dove vado a pedalare è all'altezza di quella italiana.

Quale è un cibo a cui non puoi proprio rinunciare?

Non devono mai mancare la crema spalmabile alle nocciole e del Parmigiano Reggiano.

Da quello che dici, sembra che per te ci siano meno restrizioni rispetto a quelle che devono rispettare i ciclisti professionisti...

C'è un motivo: il freddo polare lo devi combattere con delle scorte di grassi che spesso sono contenute in cibi più gustosi. E poi c'è un fatto mentale; il mio sport è sì fatto di fatica fisica, ma prima di tutto è parte integrante la fatica mentale e questa la si può combattere con il cibo. Io ho bisogno di alimenti che soddisfino il mio palato e quindi la testa. Mi è capitato di "resuscitare" da momenti di profondo sconforto con uno snack gustoso, magari non indicato per una dieta sana, ma che in quel momento era l'unica cosa della quale avevo bisogno.

Oltre alla crema spalmabile, ci sono alcuni vizi?

Diciamo che non sono semplici "capricci", ma vere necessità anche dettate da certe abitudini. Ad esempio, quando gareggio di notte e all'alba sono ancora in sella, la mia testa "chiama" una brioche con la crema e cerco di soddisfare questa voglia/necessità.

Chi fa sport sa che con il freddo bere diventa più complicato, perché se ne sente meno la necessità.

Bere a certe temperature rigidissime è ancora più importante del solito perché solo con i liquidi si combatte il rischio di congelamento. Come ho detto prima, ci vuole acqua e le bevande calde oltre a essere utili, danno anche un po' di piacere e sollievo a livello di calore.

Durante gli allenamenti invece qual è il tuo regime alimentare?

Né più né meno quello che fanno i professionisti. Seguo un regime alimentare che inizia da una colazione ricca e completa con aggiunte di grassi e proteine per gli allenamenti lunghi. Quando sto in sella molte ore, salto il pranzo e recupero dopo l'allenamento o con un pasto veloce o un gelato oppure con della frutta, yogurt e cereali. A cena mantengo una percentuale di carboidrati bassa, prediligo proteine e grassi perché solo attivando il metabolismo di questi ottengo un rendimento più costante, che è quello di cui ha bisogno un atleta di endurance. cod 63786



MASSIMO COSMO
LA PIZZA NAPOLETANA A PRATO

I LOCALI DEL CUORE
CIRIO 1856 Alta Cucina

di ***Gabriele Ancona***

Un napoletano a Prato. **Massimiliano Cosmo**, chiamato da tutti Massimo, si porta nel cuore l'amore tutto partenopeo per la pizza. Ha iniziato a impastare all'ombra del Vesuvio quando aveva 13 anni e oggi, 44enne, è un imprenditore della ristorazione con quattro locali all'attivo: due pub, Wallace e Hop'N Drop, la pizzeria con cucina Antiche Volte e l'enoristorante Il Chicco d'Uva. Minimo comun denominatore, fatta salva l'arte dell'accoglienza, è la pizza. «Al Chicco d'Uva - racconta - ho voluto proporre una gastronomia del Sud, all'insegna dei sapori meridionali, pizze comprese. Con questo locale ho portato il pesce fresco a Prato: lo scelgo al mercato tutte le mattine».

Pesce presente anche alle Antiche Volte. Un'offerta che va ad arricchire le tradizionali ricette di terra; siamo nel cuore della Toscana, del resto. Tutte le insegne di Cosmo lasciano comunque aperta una finestra alla napoletanità. E la pizza va a gonfie vele. In questo caso le tradizioni regionali viaggiano in parallelo per soddisfare ogni palato e abitudine alle consistenze.

Di tanto in tanto Massimo non resiste al richiamo della passione e si mette a impastare, a farcire, a controllare la cottura e a sfornare. «Mi piace essere definito pizzaiolo», tiene a precisare. Le sue pizze sono un inno ai territori: olio toscano, farine del centro Italia, mozzarella campana.



«Per quanto riguarda i pomodori, asse portante della pizza, utilizzo I Pelati e I Ciliegini di Cirio Alta Cucina. Grandi, corposi e ad alta resa, i primi sono adatti a ogni tipo di preparazione, mentre I Ciliegini si rivelano un concentrato di sapore. Danno vita a una salsa dal gusto fresco e intenso». Cirio Alta Cucina conferisce valore aggiunto alle pizze della tradizione e di fantasia che articolano i menu dei quattro locali di Cosmo. Molto apprezzate la Sancho Panza, a base di pomodoro, mozzarella fiordilatte, provola, pomodori ciliegini e speck, e la Mascalzone, metà pizza e metà calzone, che prevede pomodoro, salsiccia, prosciutto cotto, provola e stracchino. Sul fronte della tradizione, intramontabili la Margherita, la Regina (pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori ciliegini e basilico) e la pizza con burrata e crudo. E Massimo Cosmo su cosa si orienta? «Adoro la Marinara - ammette - perché sa esprimere la pizza nella sua essenza». cod 64256

Antiche Volte
piazza Mercatale 38/39 - 59100 Prato
Tel 0574 39023
www.cirioaltacucina.it











IL NEAPOLITAN STYLE DEL GARÒ PER GRAMAGLIA UN «RITORNO A CASA»

di ***Alberto Lupini***

È Tradizione e ricerca in cucina nel nuovo locale dello chef dello stellato President di Pompei. Si è presentato così il Garò by Paolo Gramaglia, il nuovissimo locale del delegato Euro-Toques per la Campania, situato in centro a Napoli con affaccio su piazza del Plebiscito. «Pompei rimane la mia casa», ha precisato **Paolo Gramaglia**. «Io giro il mondo, lavoro



e dove ritorno? Qui. Mi sono accorto di aver aperto a due isolati da dove è nato mio padre, a due palazzi da dove sono nato io. Questo per me è un ritorno a casa, ed è bellissimo».

Gli ambienti sono all'insegna dell'essenzialità e dell'eleganza studiata nei minimi particolari. Se il bianco domina sulle pareti e le tovaglie, le sedie azzurre richiamano i colori della città e di quel mare che, attraverso piazza del Plebiscito, si vede da quasi tutte le finestre del locale. Già, perché la vista è uno dei plus di un locale posto al primo piano (accessibile con una comodissima scala) che guarda verso la galleria vittorio Emanuele, verso il teatro san Carlo e su piazza Plebiscito. Tre sale (di cui due più riservate) ritmano uno spazio in cui ci starebbero tranquillamente 150 coperti, ma che per la proposta di una cucina ricercata si limitano ad una quarantina. Gli arredi giocano fra i richiami Liberty e gli anni '90, con pochi ma indovinatissimi elementi che si possono ritrovare anche nei bagni, comodi ed eleganti come si conviene ad un ristorante che punta a diventare uno dei punti di riferimento della città. Anche in queste scelte si coglie lo stile di Paolo e della moglie Laila, che in questo progetto hanno contato sul pieno sostegno degli altri soci.

Quella del Garò è una cucina «che ti fa felice, una cucina che, dopo i miei viaggi - spiega lo chef - torna ad essere assolutamente "Neapolitan style"».

cod 64134

Garò by Paolo Gramaglia
via Chiaia 260 - 80132 Napoli
Tel 0811 9578001
www.ristorantegaro.it

NUOVA SEDE PER TANO SIMONATO «HO 64 ANNI, MA ANCORA PASSIONE»

di ***Marco Di Giovanni***

Una nuova sede (sempre milanese) per il ristorante 1 stella Michelin del socio Euro-Toques **Gaetano "Tano" Simonato**. Dalla location precedente, sul Naviglio, si è trasferito in via Petrarca 4. «Mi sono divertito a fare questo nuovo locale solo per passione», ha dichiarato Tano. «Ho 64 anni, non ho mai smesso di innamorarmi di quello che faccio. E non smetterò mai di farlo. Spero di morire con un piatto in mano, questo è quello che mi interessa».

Il nuovo locale vanta una collaborazione che lascia il segno, quella con Davide Foschi, contemporaneo artista metateista. Il metateimo vuole rendere migliore ciò che è già, riportare quel senso di meraviglia che la società di oggi ci ha tolto. Tano ha sposato questa filosofia: «Mi ci rivedo perché io faccio la stessa cosa con l'olio extravergine, ad esempio nella pasticceria». Il menu ha subito un restyling, ma non sono stati dimenticati i piatti che meglio rappresentano lo chef, come l'Uovo di quaglia caramellato su mousse di tonno con bottarga e crudo di tonno marinato o i Tagliolini con bottarga di uovo di gallina. cod 64059

Tano Passami L'Olio
via Francesco Petrarca 4 - 20145 Milano
Tel 02 8394139
www.tanopassamilolio.it



True Places
true Relationships

CONSTANCE
LEMURIA
PRASLIN, SEYCHELLES

True by Nature

CONSTANCE
HOTELS & RESORTS

constancehotels.com

MAURITIUS • SEYCHELLES • MALDIVES • MADAGASCAR • PEMBA, ZANZIBAR

PALERMO EAT&DRINK

SEVEN RESTAURANT NUOVA GIOVANE SQUADRA

di ***Gianni Paternò***

Il Seven Restaurant ha da un mese cambiato fisionomia: merito di Alessio e Luisa Attinasi che gestiscono l'hotel Ambasciatori, sul cui Rooftop si trova il ristorante. In cucina il giovanissimo chef Marco Vitale. Sono due sale da circa 35 coperti ciascuna con un banco mixology e una grande terrazza con spettacolare vista sui tetti del centro storico. Vitale si forma all'Alma di Gualtiero Marchesi dove impara cosa sia l'alta cucina, poi fa lunghe esperienze in stellati europei; a Palermo, con gli Attinasi, la fusione per mettere in pratica la sua esperienza, la sua tecnica, la sua fantasia basata su una profonda cultura culinaria. cod 64287



Seven Restaurant
via Roma 111 - 90133 Palermo
Tel 091 6166881
www.sevenrestaurantpalermo.it



MILANO EAT&DRINK

UN VIAGGIO TRA I SAPORI CON LA FORMULA N10

di ***Gabriele Ancona***

Accanto all'Nh Hotel Palazzo Moscova, lo scorso ottobre è stato inaugurato il ristorante, pizzeria e cocktail bar N10, con 270 coperti su due piani. In cucina Corrado Michelazzo, blasonato chef piemontese che per 12 anni ha vissuto e cucinato in Asia. Propone una linea che vuole esaltare il territorio Italia con una garbata declinazione fusion in chiave tapas. Tra i "bocconi" di Michelazzo, Faraona laccata alla soja, aria di lievito, gambero rosso crudo, Lumache di terra in tempura, salsa verde in spuma di aglio, Ravioli carbonara, broccoli, guanciale, colatura di alici. Da condividere l'Intercosta di vaca vieja, laccata alla paprika affumicata con patate.

Al piano superiore la zona Pizza journey, dove Marcello Costanzo ha messo in carta 16 pizze, 2 focacce e 4 piadine. Intenso anche il suo viaggio gastronomico, ben rappresentato dalla pizza Spada (carpaccio) con fiordilatte, rucola, pomodori semisecchi, datterino Flagella, dalla focaccia Lardo di Arnad e zucca mantovana e dalla piadina Mozzarella di bufala affumicata, verdure, pesto trapanese, misticanza. cod 63228

N10
viale Monte Grappa 10 - 20124
Milano - Tel 342 8701638
www.n10milano.it

TORINO EAT&DRINK

AL CORNOLER VALE LA REGOLA DEI 3 INGREDIENTI

di ***Piera Genta***

Il Cornoler è un piccolo ristorante di famiglia, 25 i coperti in due salette collegate tra loro, tavoli ben distanziati e un divanetto di velluto rosso stile bistrot. Ambiente molto curato, dai pavimenti in stile veneziano alle pareti con i quadri del pittore torinese Piero Ruggeri, che lo trasformano in una piccola galleria d'arte. In sala il titolare, Paolo Zambon, con esperienze nell'hotellerie di livello e ultimamente nella direzione della sala a Piano 35.

Al Cornoler non si mangia friuliano, ma troviamo una contaminazione di due cucine, complice lo chef di origine campana, Giovanni Balzo, con esperienze in locali prestigiosi, tra cui il Bistrot Cannavacciuolo. La carta si presenta snella: tre antipasti, tre primi, tre secondi e tre dessert; anche i piatti rispettano la regola dei tre ingredienti. Assolutamente da provare la Tarte-tatin di porri con una quenelle di foie gras e la Pasta mista con ceci e vongole veraci, perfetta nella consistenza della pasta e nel sapore. Molto interessante la carta dei vini con un'ottima selezione di Champagne, di bianchi e rossi non solo piemontesi. Delizioso il tocco finale, il caffè preparato con la caffettiera napoletana! cod 64315



Ristorante Cornoler
via Bellini 8 - 10121 Torino
Tel 0111 9217540
www.ristorantecornoler.it

LA COMPETENZA DI LUCA GARDINI ALL'OSTERIA CASA DI MARE



di ***Giuseppe De Biasi***

Giusto di fronte al complesso museale San Domenico, prestigiosa sede espositiva di quella che fu la romana Forum Livii, l'attuale Forlì, si è materializzata l'ultima scommessa dell'istrionico e pluridecorato sommelier Luca Gardini. Il wine-influecer romagnolo, instancabile divulgatore del verbo di Bacco, seguendo le orme del padre Roberto Gardini (sommelier di lungo corso, docente Ais e Alma) dal 2017 ha dato vita all'Osteria Casa di mare. La carta dei vini presenta un'offerta in perenne evoluzione, ovviamente concentrata su bianchi e bollicine, con provenienze dalle zone più vocate italiane e con digressioni estere per Champagne (of course), Alsazia, Borgogna, Mosella e Slovenia.



In cucina, attorniato da uno staff giovane e motivato, lo chef partenopeo Simone Di Gennaro, ventottenne di grandi potenzialità, con vivace verve creativa e stile pulito ed essenziale. Doti fondamentali ancor più quando si parla di pesce, dove l'eventuale trasformazione in cottura della materia prima richiede il rigoroso rispetto della freschezza e delle caratteristiche organolettiche. cod 64317

Osteria Casa di Mare
via Theodoli 6 - 47121 Forlì
Tel 054 320836
www.osteriacasadimare.it

FAIRMONT VANCOUVER 80 ANNI, MA NON LI DIMOSTRA



di ***Leonardo Felician***

Il Fairmont Vancouver ha compiuto 80 anni ma non li dimostra proprio, perché si è appena rifatto il look: per mantenersi all'altezza della sua fama questo storico albergo eretto dalle ferrovie canadesi e soprannominato "il castello in città" ha completato da poco un integrale rinnovamento da oltre 50 milioni di euro della lobby e del ristorante a piano terra, nonché delle 557 stanze, tra cui quelle del 14° piano riservato alle Heritage Suites. Anche le camere dedicate agli ospiti Gold e la lounge esclusiva sono state rinnovate, così come i 750 metri quadrati delle sale riunioni. cod 64311

Fairmont Hotel Vancouver
900 West Georgia Street - Vancouver (Canada) - Tel 001 604 6843131
www.fairmont.com/hotel-vancouver

MOMA, NEL PIATTO IL GUSTO E L'ELEGANZA



di ***Mariella Morosi***

A un anno dalla conquista della mitica stella, il "Moma" conferma il suo successo nell'affollato panorama gastronomico romano. Premiate entrambe le sue anime: quella gourmand e sofisticata, elegante e di ricerca, e quella bistrot, dai toni contemporanei e vivaci. Ognuna ha una sua guida: due chef con proposte culinarie separate, così come le cucine. Soprattutto si realizza il progetto dei fratelli Gastone e Franco Pierini, mirato a fare di questo locale del centro di Roma una casa accogliente, elegante e conviviale, con una proposta gastronomica curata in tutto l'arco della giornata e con una "cucina easy e di qualità", come recita la Michelin.

Anche alla base del nuovo menu invernale la scelta è etica, condivisa dallo chef Andrea Pasqualucci: si seleziona la materia prima da piccoli allevatori, coltivatori o pescatori del territorio nazionale secondo la stagionalità. cod 64313

Ristorante Moma
via di San Basilio 42 - 00187 Roma
Tel 06 42011798
www.ristorantemoma.it



NAPOLI EAT&DRINK

AL 3PIANI COCKTAIL, CUCINA GOURMET E CRUDI



di ***Vincenzo D'Antonio***

A pochi passi dalla piazza che è il salotto buono di Napoli, piazza dei Martiri, fa da cerniera tra la città mediterranea con storia millenaria e la città mitteleuropea con storia centenaria, l'elegante via Filangieri. E qui, in un palazzo di tre piani, alacremente da circa un anno svolge eclettica attività di ristorazione... 3 Piani, è questo il nome del locale. Piano terra per accoglienza, cocktail bar e sala fumatori. Primo piano con cucina e sala ristorante principale. Secondo piano con terrazza fruibile pressoché tutto l'anno e banco dei crudi. Le proposte incentrate sui crudi si giovano di menu dedicati. Gestione affidata in toto al general manager Agostino Cacace, una vita vissuta nella ristorazione campana di alto livello. In cucina il bravo chef Carlo Spina, un forty and over che ben conosce cosa significhi stare in cucina con la sua brigata al servizio della clientela e poco è allettato dalle luci mediatiche che fungono sovente da malandrine sirene per suoi colleghi più giovani.

Agostino Cacace ha dalla sua una grande e non comune abilità: sa supervisionare ma sa anche... visionare ed agire nel pragmatico quotidiano. Sua la responsabilità dell'andamento dell'attività, ma sua anche l'attenta presenza nelle sale, su è giù nei piani, onde garantire l'attenzione dovuta al cliente. cod 64318

3Piani
via Gaetano Filangieri 16 - 80121
Napoli - Tel 0811 9578001
www.3piani.it

I 105 ANNI DEL FATÙR DI CISANO BERGAMASCO



di ***Roberto Vitali***

Al Fatùr di Cisano Bergamasco (Bg) tutta la famiglia Comi è impegnata nell'attività: ristorante da 80 coperti, bello spazio all'aperto per aperitivi e banchetti estivi, albergo con 14 camere, elegante caffè-pasticceria, tutto nello stesso ampio edificio. Compie 105 anni il Fatùr e festeggia anche con una "promozione" da parte di una Guida importante, quella di Massobrio 2020, che eleva il locale dei Comi a "Corona Radiosa". La cucina è tradizionale lombarda. cod 64003

Hotel Ristorante Fatur
via Roma 2 - 24034 Cisano
Bergamasco (Bg)
Tel 035 781287 - **www.fatur.it**

ANDREA PERINI, OLIO EVO PROTAGONISTA IN CUCINA



di ***Annamaria Tossani***

In un'annata decisamente difficile per il mondo dell'olio extravergine d'oliva, il rischio più grande è che gli chef particolarmente vocati all'uso di questo prodotto possano vivere momenti un po' complessi nella costruzione dei menu stagionali. Non è stato così invece per Andrea Perini, chef di "Al588" a Bagno a Ripoli, alle porte di Firenze, ristorante già premiato dalla guida Flos Olei come migliore al mondo per l'utilizzo di olio evo.
Nell'*annus horribilis* dell'olio, lo chef toscano ha infatti saputo allestire una carta in cui gli oli provenienti da tutta Italia fanno da armonioso contrappunto a pietanze vicine al territorio e alle sue radici, che arrivano al cuore del commensale passando attraverso le strade sensoriali più diverse. L'atmosfera del locale è intima e accogliente, un mix tra la cura dei dettagli e una piacevole informalità. cod 64253

Al 588 - Borgo I Vicelli
via Roma 588 - 50012 Bagno a Ripoli
(Fi) - Tel 055 699059
www.ristoranteal588.com





MY ARBOR, UN LUOGO DELL'ANIMA ALLE PENDICI DELLA PLOSE



di ***Lucia Siliprandi***

Nel comprensorio sciistico della Plose, nei pressi di Bressanone, sorge My Arbor, un albergo a conduzione famigliare costruito in parte su palafitte tra le cime degli alberi. Soggiornare in una suite dà la piacevole sensazione di essere sospesi tra i rami come in un morbido nido. La struttura rispecchia la natura del territorio altoatesino: pavimenti in legno anticato di larice e di abete rosso bruciato dal sole, arredi con tessuti in loden e ampie vetrate che svelano la bellezza del paesaggio. Le stanze sono assai spaziose e fornite di ogni comfort. La Nest suite, ad esempio, ha un esclusivo angolo trucco, mentre la maestosa My Arbor Suite di 130 mq ha un'area benessere dotata di doccia sensoriale, vasca di design, sauna e una grande terrazza con idromassaggio.
Nella Spa Arboris il corpo e la mente si caricano di nuove energie: nell'acqua delle piscine, nel caldo delle saune e nella spiritualità dello yoga. La carta dei trattamenti è ispirata alle proprietà di quattro alberi dell'Alto Adige: purificante per il larice, calmante per il cirmolo, fortificante per il pino mugo e rinvigorente per l'abete rosso. I benefici delle piante sono racchiusi nel rituale Arboris: prima un peeling profumato del corpo, poi un passaggio in sauna seguito da un aperitivo e, infine, un massaggio rilassante.
Il ristorante dell'albergo, che fa parte dei Vinum Hotels, offre una carta vini con 300 etichette.
cod 64250

My Arbor
via San Leonardo 26 - 39042
S. Andrea (Bz) - Tel 0472 694012
www.my-arbor.com





di ***Claudio Riolo***

PALERMO, FASCINO SENZA TEMPO

Le città d'arte europee spesso mantengono il reticolo di viuzze, piazzette, giardini nel centro storico. La pedonalizzazione le ha salvate dal traffico caotico e mantengono spazi di tranquillità inimmaginabile. In queste aree esistono botteghe talvolta centenarie: tabaccai, orafi e gioiellieri, boutique, antiquari, vinerie, bistrot, trattorie e ristoranti. Beneficiano del pubblico che visita musei teatri, chiese, aree archeologiche. Disposti ad una maggiore spesa, meglio definirli viaggiatori più che turisti. Negli stessi quartieri troviamo alberghi d'incantevole ospitalità accanto a trattorie semplici e virtuose. Segnaliamo in particolare due luoghi storici a Palermo, tanto vicini (70 metri) quanto differenti.



IL RISTORANTE KEMONIA RICORDA L'ANTICA E RICCA CITTÀ FENICIA

Kemonia era un fiume dell'età fenicia che delimitava la città appena sorta e ora è interrato; dà nome alla sala arredata in stile Liberty e riservata all'elegante ristorante. La cucina di Gioacchino Guddo, palermitano, raccoglie gli stimoli della grande hotellerie francese e internazionale; la cucina del mondo è impreziosita dalla sua creatività. Il menu accoglie al meglio i desideri dei commensali riuniti per un semplice incontro a quelli accomunati da una cerimonia. Ricco di tipicità consuete o più rare, propone anche i piatti più sontuosi dell'Europa culinaria.

Il menu cambia stagionalmente. Segnalo a titolo d'esempio: carpaccio di scottona, tartufo nero con melagrana, insalatina e spuma di grana; fresco di mare marinato con lime e frutti di bosco; pappardelle di pasta fresca con ragù di cinghiale, funghi e provola nostrana; risotto con crema di sparacelli e calamaretti. Direttore dell'albergo è **Giovanni Pizzo**, napoletano con consolidata esperienza che gli permette di gestire al meglio un luogo affascinate con cinque secoli di storia. cod 64312

Ristorante Kemonia - Grand Hotel Piazza Borsa
via Cartari 18 - 90133 Palermo
Tel 091 320075 - **www.piazzaborsa.it/ristorante**

BOLLITO E PATATE ALLO ZAFFERANO SPECIALITÀ DELLA CASA DEL BRODO

Iniziò Salvatore Catanese nel 1890 con una taverna. Nulla cambiò fino al 1992 quando la nipote del fondatore, Maria Luisa Catanese, riallestì il locale. E si arriva ai nostri giorni con la quarta generazione, **Ada Romeres** e il fratello **Gaetano**. Oggi il locale di famiglia è una simpatica trattoria di successo frequentata non solo dai palermitani. Ma come è nato il successo del brodo, tradizionale ricetta del nord Italia? Nell'epidemia del 1900 gli avventori si accorsero del potere ricostituente di quell'ottimo brodo di carne e la trattoria divenne famosa. Si aggiunga che nel secondo dopoguerra la contessa Franca Tasca d'Almerita mandava a prendere il brodo per le minestre di palazzo. Il brodo di manzo si prepara anche d'estate ed è la base per i tortellini artigianali, la lingua, la coda e per il bollito misto.

Il bollito richiede che la carne, punta di petto, sia immersa in acqua fredda e poi vada a bollore con le ossa del ginocchio, sedano, carota e cipolle per due ore. La carne si serve con le patate allo zafferano secondo la ricetta di famiglia. A parte si serve la salsa verde. cod 64314



Casa del Brodo dal Dottore
via Vittorio Emanuele 175 - 90133 Palermo
Tel 091 321655 - **www.casadelbrodo.it**







TIRRENO CT

TUTTO PRONTO PER L'EDIZIONE 2020

Tirreno CT - a Carrarafiere dall'1 al 4 marzo 2020 - soffia su 40 candeline toccando un traguardo che ne fa una delle fiere più longeve di un settore che coinvolge ristoranti, bar, alberghi, pizzerie, gelaterie e pasticcerie. La manifestazione in questi anni è diventata un vero e proprio punto di riferimento grazie alla continua crescita di consensi. Sia in termini di offerta commerciale, con oltre 430 espositori in rappresentanza di quasi 900 marchi, sia in termini di pubblico con 62mila presenze.

Tra i 40mila metri quadrati dei padiglioni di Carrarafiere, Tirreno CT ha il suo vero cuore nell'incontro qualificato fra domanda e offerta di questo settore per dare vita a un importante scambio b2b. La fiera è un momento di confronto grazie anche ai tanti eventi collaterali che ogni anno arricchiscono un programma denso di convegni, seminari, workshop, master gratuiti per professionisti, incontri con esperti di settore, campionati nazionali e internazionali di pasticceria, cucina, gelateria, pizzeria e barman, oltre a degustazioni e dimostrazioni per tutti gli operatori. È questo che propone ad esempio lo spazio della "Fucina dei saperi, sapori e conoscenze" con la presenza di personaggi e ricette della tradizione italiana.

A caratterizzare ogni edizione dell'evento è la presenza di tutte le associazioni di categoria e dei grandi marchi del food & beverage italiano. Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria, con un'intera area dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre, tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, il bar, la gelateria e la pasticceria, fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno.

A questo si aggiunge il legame con Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere e attrezzature balneari, che fa di Tirreno CT un unico grande evento di riferimento per l'accoglienza, dalla ristorazione al wellness, dallo street food all'hotellerie, per arrivare all'ospitalità in spiaggia. cod 62686

Per informazioni: **www.tirrenoct.it**

MARZO
Dall'1 al 4

La fiera dell'ospitalità e della ristorazione si prepara a festeggiare i 40 anni il prossimo marzo. L'edizione 2019 ha accolto 62mila operatori del settore e un migliaio di marchi commerciali

TUTTO QUELLO CHE SERVE PER IL TUO LAVORO...



È QUI!

L'INGROSSO DEDICATO A RISTORANTI, BAR, ALBERGHI, RIVENDITE ALIMENTARI E AI POSSESSORI DI PARTITA IVA.

SIAMO PRESENTI A: Torino - Nichelino (TO) - Burolo (TO) - Alessandria - Acqui Terme (AL) - Novara
Pollein (AO) - Vado Ligure (SV) - Vigevano (PV)

docks
CASH & CARRY

docksmarket.it

Dedicata a wine lover e addetti ai lavori, Bollicine in Villa (**www.bollicineinvilla.it**) sarà anche quest'anno un'occasione per incontrare in un'incantevole location il meglio della produzione spumantistica italiana ed europea, accompagnata da una selezione di prodotti gastronomici d'eccellenza. La manifestazione si terrà il 21 e 22 marzo 2020 dalle 10 alle 20 nella prestigiosa Villa Farsetti a Santa Maria di Sala (Ve). Un viaggio nei terroir più interessanti e più importanti per gli spumanti: Francia, Italia, Spagna, Slovenia, Germania e Austria. Vini da vitigni autoctoni e alloctoni, internazionali, biologici, biodinamici, naturali, convenzionali, di pianura, di collina e di montagna (da viticultura eroica), di mare, di vignaioli indipendenti e di piccole realtà emergenti o già affermate.

Una due giorni di emozioni, contenuti, scambio di opinioni e nuove idee, all'insegna di quanto di meglio la produzione spumantistica europea possa offrire, partendo dalla produzione italiana: il Trentino, l'Oltrepò Pavese, la Franciacorta, il Piemonte e Valdobbiadene. Ma si potranno scoprire nuovi spumanti da Sicilia, Sardegna, Basilicata, Campania, Toscana, Marche, Emilia Romagna, Veneto, Friuli Venezia Giulia e Alto Adige.



MARZO

Dal 21 al 22

A BOLLICINE IN VILLA IL MEGLIO DEI VINI EUROPEI

Inoltre si spazierà tra grandi e rinomate o piccole e raffinate Maison dello Champagne e non solo: Dom Pérignon, Louis Roederer con Cristal, Krug, Ruinart e Bollinger e poi Bernard Robert, Extrait Champagne, Champagne Herbert Olivier, Champagne Lepreux-Penet, Champagne de Barfontarc, Champagne Gardet, Champagne Michel Mailliard, Champagne Laurent Lequart, R. Gabriel-Pagin Fils con gli Champagne Premier Cru, Bourbier Louviet e AR Lenoble con i Grand Cru. Sempre dalla Francia i Crémant d'Alsace del vigneron indépendant Mauler, dalla Spagna Milltrentaset con il Cava, dall'Austria Gangl Wines con il Roter Sekt méthode traditionnelle e il nuovissimo Weisser Sekt méthode traditionnelle, dalla Germania la cantina Drk con gli spumanti méthode traditionnelle da uve Riesling Renano, dalla Slovenia Erzetic Wines con lo spumante Sentio méthode traditionnelle da uve Rebula e Chardonnay.

La 4ª edizione di Bollicine in Villa si terrà a Villa Farsetti a Santa Maria di Sala, in provincia di Venezia. In degustazione le più grandi bollicine d'Italia, Francia e del resto d'Europa

Durante l'evento si terranno 6 masterclass per approfondire la conoscenza di vini d'eccellenza, guidate da professionisti di fama internazionale. In abbinamento, formaggi selezionati dall'esperto Alberto Marcomini e altre delizie gastronomiche a cura di Carol Agostini di Food'n'WineAngels. cod 63983





ARCOIRIS
DALLA PARTE DEI BAMBINI



OGGI

DOMANI



Lo scopo principale dell'Associazione Arcoiris è favorire lo sviluppo fisico e morale, l'integrazione sociale, l'assistenza sanitaria e l'educazione di bambini o minori nati e cresciuti in ambienti disagiati o sfavorevoli.

Arcoiris Onlus in partnership con Progetto Cernobyl Carugate aiuta i bimbi bielorussi che vivono in zone ancora contaminate dal disastro nucleare del 1986 a ricostruirsi una vita.

Foto: pripyat-city.ru



Délifrance

DONAZIONI

IBAN IT 62 W 08214 32880 000000027346

Causale: Donazione liberale Délifrance per Arcoiris

Pripyat 1986

25 aprile / ore 01:00:00
Il reattore funziona normalmente a piena potenza. Gli operatori vogliono testare il sistema di sicurezza per verificare se, nel caso di un calo della potenza, si attivi il generatore di emergenza.

25 aprile / ore 13:05:00 - 00:28:00
Gli ingegneri continuano con il test non rispettando i protocolli di sicurezza e disattivando i computer.

26 aprile / ore 1:00:00-1:20:00
Il reattore diventa instabile.

26 aprile / ore 1:22:00
Credendo di avere la situazione sotto controllo viene bloccato l'arresto automatico.

26 aprile / ore 1:23:40
La potenza inizia ad aumentare. Viene avviata la procedura di arresto manuale, ma c'è un ulteriore incremento della potenza.

26 aprile / ore 1:23:44
Il disastro. Il reattore raggiunge 120 volte la sua potenza massima. Questo determina una violenta esplosione radioattiva.

Tic, tac, tic, tac
Una manciata di secondi. Il tempo in cui tutta la tua vita potrebbe cambiare per sempre. Irreversibilmente.

Tutto questo è successo all'1:23 del 26 aprile 1986 quando, a Pripyat, è esploso il reattore 4 della centrale nucleare di Chernobyl.

In quel momento non c'è più stato un PRIMA, ma solo incertezza, sfollamento, abbandono, perdita, tristezza, malattia, angoscia, ansia, paura, depressione, dolore, oppressione, disperazione, panico. VUOTO.

Un disastro che non ha colpito solamente migliaia di bambini, adulti, animali e piante, ma il pianeta intero, per generazioni e generazioni.





LA RICOSTRUZIONE
PARTE DA TERRA

Sostieni anche tu questa associazione, Délifrance lo fa dal 2014 e ha già costruito in tre scuole una serra da cui oltre 700 bambini rimasti in quei luoghi distrutti possono nutrirsi e ripartire da un'alimentazione più sana.

L'azienda inoltre ospita ogni anno in Italia 15 bambini, organizzando visite mediche e attività ludiche, facendogli trascorre un po' di tempo liberi di essere bambini.



Dagli anni '50, quando il made in Usa attirava fino ad oggi, quando con qualche scatto condiviso ci viene suggerito cosa è necessario avere. Nel mezzo grandi esempi di brand che hanno fatto la storia: da Coca Cola a Natale fino a Nutella con le "Gemelle"

FOOD E PUBBLICITÀ

DAL CAROSELLO IN TV AGLI INFLUENCER

Negli anni '50, in Italia, la stampa e la tv erano i mezzi ideali per divulgare i nuovi beni di consumo e le novità del momento, destinati a diventare dei veri e propri emblemi di uno status symbol. Il Carosello diventò il canale fondamentale per la comunicazione pubblicitaria: attraverso di esso le aziende determinavano gli acquisti e imponevano nuovi modelli di comportamento. Tutto ciò che veniva presentato di innovativo e diverso rispetto alla tradizione "contadina" e all'artigianalità era vincente.

La nostra Penisola, infatti, guardava con occhi attenti alla vita d'oltreoceano e da essa prendeva spunto nei modi di vestire, acconciarsi, mangiare e acquistare il cibo. Il sogno americano ha segnato l'inizio di quello che i sociologi chiamano "sistema de-", ovvero la volontà diffusa di smantellare tutte le consuetudini del passato considerate ormai obsolete. È così che alcuni degli alimenti più famosi made in Usa entrano nella quotidianità degli italiani, accostandosi alle loro abitudini e stile di vita, senza prenderne il posto.

Negli anni a seguire, il consumatore cambia le sue abitudini, diventa più cosciente e attento nella scelta di acquisto. Decide di investire nelle grandi marche, che trasmettono un sentimento di sicurezza e affidabilità. Questa svolta la si ritrova anche nella pubblicità: i brand non comunicano più solo ed esclusivamente il prodotto alimentare e le sue caratteristiche, ma prediligono i benefici e le occasioni di consumo. Gli spot dipingono famiglie riunite attorno a una tavola, intente a consumare un alimento che li rende necessariamente felici: Barilla punta alla tradizione e ai valori legati alla famiglia perché "dove c'è Barilla, c'è casa"; Coca-Cola sceglie di concentrarsi su un periodo speciale dell'anno, il Natale, per sottolineare il concetto di famiglia e amore, davanti a una tavola imbandita a festa.

Avviene dunque il primo collegamento - quello tra prodotto ed emozione a esso correlata - fondamentale affinché il consumatore ritenga opportuno spendere parte del proprio denaro per l'acquisto di beni con un determinato marchio. Questa associazione rende lo spot virale e facilmente ricordabile. La strategia di marketing che oggi chiamiamo storytelling

si basa effettivamente sulla contestualizzazione di un certo prodotto nella vita del protagonista della pubblicità, che lo consuma risolvendo il suo bisogno.

Ad oggi, lo storytelling è ancora l'elemento vincente per raccontare un brand: il prodotto viene contestualizzato attraverso persone normali che raccontano i loro desideri. Gli spot oggi funzionano quando veicolano un'emozione. Un esempio su tutti è dato da Nutella: con l'ultima trovata della Nutella Gemella, Ferrero vuole sottolineare come il brand possa unire le persone, anche se lontane e diverse. Ogni barattolo ha, infatti, una sua copia da qualche parte del mondo e il consumatore, attraverso la forza del web, ha la missione di trovarla. La forza di Nutella non è data dalla sua cremosità, ma dalle emozioni e dai valori che il brand veicola.

Fare pubblicità però è diventato sempre più complicato, perché la gente ha smesso di prestare attenzione e cerca di "skippare" in ogni modo gli annunci pubblicitari. Se prima si cercava di fidelizzare i consumatori attraverso i testimonial, alla stregua di un iconico Parmacotto con Sophia Loren e il celebre "accatatevill", oggi si cercano nuove reti comunicative capaci di raggiungere in modo mirato gli individui. E quindi come si arriva laddove il marketing vecchio stampo non ottiene più i risultati sperati? Strategia vincente di questi tempi sono gli influencer: persone interessanti che mangiano, indossano o utilizzano i beni e servizi, dimostrandone l'utilità e necessità nella vita quotidiana.

Ad oggi, lo storytelling è ancora l'elemento vincente per raccontare un brand: il prodotto viene contestualizzato attraverso persone normali che raccontano i loro desideri. Gli spot oggi funzionano quando veicolano un'emozione

La domanda è solo una: quanto tempo impiegheranno queste nuove figure a perdere di freschezza, alla stregua del prosciutto cotto in una confezione aperta? Forse tanto, forse poco, o forse nel frattempo, qualcuno avrà inventato un sostituto dei salumi privo di scadenza. cod 64279





La piattaforma aiuta il cliente a scoprire e prenotare il tavolo perfetto e supporta i ristoratori a offrire esperienze personalizzate che contribuiscano a far crescere il proprio business

OPENTABLE

AIUTA IL BUSINESS DELLA RISTORAZIONE MILANESE

Offrire esperienze culinarie memorabili a gourmand della metropoli lombarda e viaggiatori alla ricerca di momenti gastronomici autentici non è più un miraggio grazie a OpenTable, la piattaforma specializzata nella prenotazione di ristoranti leader a livello globale e parte del gruppo Booking Holdings, Inc. Con oltre 54mila ristoranti nel mondo che utilizzano il suo software per accogliere oltre 131 milioni di clienti ogni mese, la piattaforma aiuta gli avventori a scoprire e prenotare il tavolo perfetto in tutta semplicità e supporta i ristoratori a offrire esperienze personalizzate che contribuiscano a far crescere il proprio business. Dai destination restaurant alle chicche nascoste, la città meneghina vanta un panorama culinario ricco e consolidato e rappresenta una meta senza tempo per i foodie locali e d'oltreconfine.

Per vivere attimi culinari indimenticabili e aiutare i business milanesi a diventare sempre più floridi, OpenTable mette a disposizione dei ristoratori due strumenti: Connect e GuestCenter. Il primo consente di entrare in una rete internazionale di partner e ottimizzare la propria presenza sul web, impostando pagine profilo personalizzate, siti internet e menu mobile-friendly. Il secondo tool di gestione, oltre alle precedenti funzioni, consente di offrire un'accoglienza su misura, indicare le preferenze dei clienti in modo dettagliato (se ad esempio sono vegani, appassionati di etichette sudafricane o se quella sera festeggiano ricorrenze speciali) e prevede un'app dedicata per gestire la propria attività in qualsiasi momento, ovunque ci si trovi. Infine, OpenTable vuole aiutare i ristoranti a far fronte alla problematica delle mancate prenotazioni e, per contrastarle, ha sviluppato una funzionalità specifica. Infatti, è impossibile effettuare più prenotazioni per una stessa fascia oraria o nell'arco delle due ore e mezza successive; mentre coloro che nel corso dello stesso anno a fronte di una prenotazione non si sono presentati per quattro volte, non potranno effettuarne ulteriori. cod 64068

Per informazioni: **www.opentable.it**



Italia a Tavola

NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE



Edizioni Contatto srl
via Piatti, 51 · 24030 Mozzo (Bg)

Direttore responsabile
Alberto Lupini · alberto.lupini@italiaatavola.net

Redazione
Tel 035 460563 · Fax 02 700557702 · redazione@italiaatavola.net

Matteo Scibilia (*responsabile scientifico*) · matteo.scibilia@italiaatavola.net
Roberto Vitali (*editorialista*) · roberto.vitali15@alice.it
Gabriele Ancona (*vicedirettore*) · gabriele.ancona@italiaatavola.net
Lucio Tordini (*coordinatore di redazione*) · lucio.tordini@italiaatavola.net
Piera Genta (*inviata*) · piera.genta@italiaatavola.net
Federico Biffignandi (*redattore*) · federico.biffignandi@italiaatavola.net
Sergio Cotti (*redattore*) · sergio.cotti@italiaatavola.net
Marco Di Giovanni (*redattore*) · marco.digiovanni@italiaatavola.net
Elisabetta Passera (*segreteria*) · redazione@italiaatavola.net
Riccardo Melillo (*grafica e impaginazione*) · riccardo.melillo@italiaatavola.net
Alessandro Venturini (*social media manager*) · alessandro.venturini@italiaatavola.net

Comitato scientifico
Giorgio Antonio Donegani, **Massimo Artorige Giubilesi**, **Sergio Mei**, **Matteo Scibilia**

Editore
Mariuccia Passera · mariuccia.passera@italiaatavola.net

Amministrazione
segreteria@italiaatavola.net

Pubblicità, eventi e marketing
Tel 035 615370 · Fax 035 5096886 · direzionecommerciale@italiaatavola.net
Andrea Lupini (*direttore commerciale e iniziative speciali*) · andrea.lupini@italiaatavola.net
Laura Miedico (*responsabile direzione commerciale*) · laura.miedico@italiaatavola.net
Livia Gerosa · livia.gerosa@italiaatavola.net · **Ivana Frosio** · ivana.frosio@italiaatavola.net
Brian Vavassori · brian.vavassori@italiaatavola.net

Corrispondenti di zona (*per contatti telefonici consultare il sito*)

Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta	**Piera Genta** · piera.genta@italiaatavola.net
Lombardia orientale	**Renato Andreolassi** · renato.andreolassi@alice.it
Pavia-Piacenza	**Stefano Calvi** · s.calvi@ilquattro.it
Veneto	**Giulia Marruccelli** · gmarruccelli@yahoo.it
Belluno-Bolzano-Trento	**Lina Pison** · linapison@gmail.com
Friuli Venezia Giulia	**Liliana Savioli** · lilli_sa@hotmail.com
Emilia Romagna	**Giuseppe De Biasi** · dbpino60@gmail.com
Toscana e Umbria	**Alessandro Maurilli** · a.maurilli@almapress.net
	Claudio Zeni · zeniclaudio@alice.it
Lazio	**Mariella Morosi** · mariellamorosi@hotmail.com
Marche	**Benedetta Gandini** · b.gandini22@gmail.com
	Carla Latini · carla@carlalatini.com
Abruzzo	**Monica Di Pillo** · monica.dipillo@yahoo.com
Campania e Molise	**Vincenzo D'Antonio** · vincenzo.dantonio@italiaatavola.net
Puglia	**Sandro Romano** · sralessandroromano@gmail.com
Calabria	**Tommaso Caporale** · dodicialitro@gmail.com
Sicilia	**Gianni Paternò** · giopate@libero.it
	Piero Rotolo · pierotolo@tin.it
Svizzera (Canton Ticino)	**Rocco Lettieri** · simpatico.melograno@tin.it

Dicembre / Gennaio 2020 · anno XXXIV · n. 275 - Italia a Tavola è una rivista di aggiornamento professionale, cultura enogastronomica e turismo per l'Horeca. Si rivolge ad alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, cuochi, pasticceri, maitre, assaggiatori, barman, sommelier, enti, aziende e associazioni del settore in tutta Italia.

Collaboratori di questo numero
Giovanni Angelucci, Fausto Borella, Alessandro D'Andrea, Enrico Derflingher, Fabio Di Pietro, Leonardo Felician, Carmine Lamorte, Ezio Indiani, Ernesto Molteni, Giuseppe Paltani, Rocco Pozzulo, Marco Reitano, Claudio Riolo, Enrico Rota, Giacomo Rubini, Toni Sarcina, Lucia Siliprandi, Davide Staffa, Eros Teboni, Annamaria Tossani

Foto gettyimages® 2019/2020 - Italia a Tavola

- **Quotidiano online** www.italiaatavola.net
- **Mensile cartaceo**
- **Mensile digitale**
- **Le Newsletter settimanali** via mail
- **Le newsletter quotidiane** su WhatsApp e Telegram
- **La Web TV**
- **Social network** con oltre 210.000 utenti
- **IaT Live News** il tg quotidiano in diretta social
- **La APP Italia a Tavola**
- **Gli aggregatori di notizie**

SEGUICI SU:



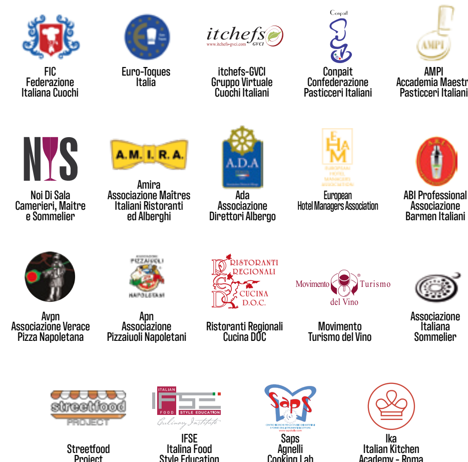




ABBONATI

Tariffe per l'abbonamento annuale:
Abbonamento nazionale **€ 39,00**.
Per sottoscrivere il tuo abbonamento a 10 numeri della rivista e scegliere la modalità di pagamento che preferisci (online, bollettino postale, bonifico ecc.) visita il sito **www.italiaatavola.net/abbonamenti**
Abbonamento estero € 99,00

PARTNER DI:



Stampa: Graphicscalve SpA
via Dei Livelli di Sopra, 6/A - 24060 Costa di Mezzate (Bg)
Coordinamento editoriale e diffusione: Addressvitt
Registrazione del Tribunale di Bergamo n. 39 del 21/11/88
Iscrizione al Roc (Registro degli operatori di comunicazione) n.10548.
Chiuso in tipografia il 6 dicembre 2019

Azienda associata



